

# 神戸たむら

# 二月お献立

(2月1日～2月29日まで)

甘味	水物	食事	煮物	酢物	中皿	強肴	造里	椀	前菜	櫛
鶯餅	旬果	大豆ごはん または 板御神酒うどん	フォアグラ茶碗蒸し トリユフ餡 山葵	オイルサーディンと焼ばってん茄子 梅風味ゼリー掛け 木の芽	焼き蓬豆腐 肉味噌 浅葱	牛フィレ肉低温ロースト 米塩 極早生みかん添え	旬魚三種 あしらい一式	薄葛仕立て 根菜ひろうす 菜種 生姜	筍と真鯛昆布メマリネ 稻荷巾着寿司 合鴨山椒ロースト 白魚玉子巻 落おかき揚げ	(くぬぎ) 七、八〇〇円 税金込(八、五八〇円)

甘味	水物	食事	煮物	酢物	強肴	焼八寸	造里	椀	先付	櫛
鶯餅	旬果	大豆ごはん または にぎり寿司 または 温麺	伊勢どり塩スープ小鍋仕立て 白才 厚豆腐 黒七味	オイルサーディンと焼ばってん茄子 梅風味ゼリー掛け 木の芽	牛フィレ肉低温ロースト 米塩 極早生みかん添え	鱈香煎揚げ焼き 島らつきようもろみ和え 稻荷巾着寿司 白魚玉子巻 酢取茗荷	旬魚三種 あしらい一式	焼き鰯 聖護院大根 車麩 菜種 柚子	甘海老とうるいサラダ仕立て ビーツドレッシング 芽紫麩	(ひのき) 一〇、〇〇〇円 税金込(一一、〇〇〇円)

甘味	水物	食事	煮物	酢物	焼物	造里	椀	前菜	楠
鶯餅	旬果	大豆ごはん または にぎり寿司 または 温麺	雲子鍋 胡麻豆腐 焼葱 蕪 芹	オイルサーディンと焼ばってん茄子 梅風味ゼリー掛け 木の芽	牛フィレ肉低温ロースト 米塩 極早生みかん添え	旬魚造り盛り合わせ あしらい一式	松葉蟹真蒸湯葉茶巾 蓬麩 菜種 柚子	筍と真鯛昆布メマリネ 稻荷巾着寿司 合鴨山椒ロースト 白魚玉子巻 落おかき揚げ	(くすのき) 一五、〇〇〇円 税金込(一六、五〇〇円)

\*食材の入荷により内容をご変更させていただく場合がございます

上記税込価格にサービス料として10%を加算させていただきます

ご予約・お問い合わせ 神戸たむら TEL (078) 303-5206 (直通)