

# 神戸たむら

# 三月お献立

(3月1日～3月31日まで)

甘味	水物	食事	煮物	酢物	中皿	焼物	造里	椀	前菜	楪
大納言と米あらられ	旬果	浅利ごはん または 桜そうめん	伊勢どり和风コンフィ 筍 若牛蒡 木の芽	落と塩トマトオレンジ和え 鮪生ハム 木の芽	桜海老のさつま揚げ	牛へレ肉石焼き 旬野菜 桜おろしポン酢 鯛かま照り焼き 檸檬	旬魚三種 あしらい一式	蛤真蒸 鳴門若芽 筍 木の芽	峰岡豆腐 桜味噌 土筆 神戸ポークあられ揚げ 菜種 海老芝煮 お多福豆	(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	楪
大納言と米あらられ	旬果	浅利ごはん または にぎり寿司 または 温麺	白魚と湯葉の玉メ 三つ葉 山椒	貝尽くし 水前のり うるい 山葵加減酢	牛フィレ肉石焼き 旬野菜 桜おろしポン酢	甘鯛ワイン風味オイル焼き 海老芝煮 トリユフパン お多福豆 菜種お浸し	旬魚三種 あしらい一式	蛤真蒸 鳴門若芽 筍 木の芽	桜寄せ 螢烏賊 蕨 美味ジュレ 山葵	(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	楪	楠
大納言と米あらられ	旬果	浅利ごはん または にぎり寿司 または 温麺	桜鯛若竹鍋 落 蓬麩 木の芽	貝尽くし 水前のり うるい 山葵加減酢	和牛へレ肉ロースト 島らっきょうのベアルネーズ たらの芽	旬魚造り盛り合わせ あしらい一式	鱸鱒薄葛仕立て じゃが芋餅 桜海老 菜種 木の芽	桜寄せ 螢烏賊 蕨 美味ジュレ 神戸ポークあられ揚げ 海老芝煮 お多福豆 塩トマトと鮪生ハムオレンジ和え	鱸鱒薄葛仕立て じゃが芋餅 桜海老 菜種 木の芽	(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>