

## 4月 神戸たむらおすすめメニュー

### おすすめのこの一品

☆白鷺サーモン藻塩焼 白アスパラバター木の芽ソース・・・1,800円 (1,980円)

### 一品料理

#### (造り)

油目炙り	1,200円	(1,320円)
初鰹お造り	1,400円	(1,540円)
本鮪お造り	1,800円	(1,980円)
お造り盛り合わせ (三種)	1,800円	(1,980円)
(五種)	3,000円	(3,300円)

#### (焼物)

鯛塩焼き	1,000円	(1,100円)
伊勢どり照焼き	1,100円	(1,210円)
鰹アーモンドステーキ	1,600円	(1,760円)
和牛フィレ肉石焼き	2,600円	(2,860円)
国産うなぎ蒲焼き	4,000円	(4,400円)

#### (煮物)

玉葱餅揚げ出し	1,000円	(1,100円)
野菜炊き合わせ	1,100円	(1,210円)
くじ桜香蒸し	1,200円	(1,320円)
牛すき小鍋	1,800円	(1,980円)

#### (特別料理)

生麩田楽	1,000円	(1,100円)
鯛あら炊き	1,200円	(1,320円)
和風ビーフシチュー	1,600円	(1,760円)
桜海老白味噌小鍋	1,800円	(1,980円)

#### (揚物)

のびる山吹揚げ	800円	(880円)
浅利コロケ	1,000円	(1,100円)
稚鮎唐揚げ	1,000円	(1,100円)
天ぷら盛り合わせ	2,800円	(3,080円)

#### (小鉢)

うるいと湯葉のお浸し	500円	(550円)
出汁巻玉子	700円	(770円)
蛸甲州煮	800円	(880円)
蛍烏賊とスナッフエンド	800円	(880円)

#### (ご飯セット)

白ご飯セット	800円	(880円)
(白ご飯・香のもの・赤だし)		

お粥セット (温)	800円	(880円)
(お粥・薬味・香のもの)		

季節の釜飯セット	2,000円	(2,200円)
(季節の釜飯※内容はお問合せください・香のもの・赤だし)		

\*食材の入荷により、内容をご変更させて頂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%加算させていただきます。