

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。