

# 神遊膳

ご昼食 11:30a. m. ~2:30p. m.

(ラストオーダー2:00p. m.)

～ お 献 立 ～

(4月1日～4月30日まで)

前 菜	蛸甲州煮 のびる山吹揚げ うるいと湯葉のお浸し 雪下人参カステラ 蓬麩田楽
椀	薄葛仕立て 筍豆腐 青さのり 桜海老 木の芽
造 里	旬魚盛り合わせ あしらい一式 山葵
焼 物	白鷺サーモン藻塩焼き 焼男爵 白アスパラバター木の芽ソース
酢 物	うすい豆羹 桜風味の土佐酢ゼリー
煮 物	和風ビーフシチュー 玉葱餅 三度豆 人参チップス
食 事	新たまねぎ炊ピラフ または 冷製もずくうどん
水 物	苺ティラミス 旬果
甘 味	塩ようかん

お1人さま 5,000円 (5,500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。

## コース

		税込価格
お昼のミニコース (昼のみ)	3,900円	(4,290円)
神遊膳 (昼のみ)	5,000円	(5,500円)
櫟 (くぬぎ)	7,800円	(8,580円)
檜 (ひのき)	10,000円	(11,000円)
楠 (くすのき)	15,000円	(16,500円)
欒 (けやき)	20,000円	(22,000円)

\*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 >