

神戸たむら 七月お献立

(7月1日～7月31日まで)

櫛 (くぬぎ)

七、八〇〇円
税金込(八、五八〇円)

前菜

瑠璃小袖寿司 酢取茗荷
長芋羹梅ジュレ 蛸柔煮
芥子蓮根 青梅密煮 もろこし丸

椀

薄葛仕立て
鮎一夜干し 玉子豆腐
冬瓜 梅肉

造り

旬魚三種
あしらい一式

焼物

牛へレ肉石焼き
旬野菜 桜おろしボン酢

口直し

鱧素麺 叩きおくら
酢橘 小梅 美味出汁

油物

新じゃが餅
蟹と玉蜀黍の餡
モロッコインゲン

冷し鉢

夏野菜冷製煮浸し
順才ゼリー ふり柚子

食事

焼穴子と茗荷の混ぜご飯
または 冷やし麺

水物

旬果

甘味

水ようかん

檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円
税金込(一一、〇〇〇円)

先付

車海老と水茄子ナッツオイル和え
シーアスパラ 黄トマト 針生姜

椀

水晶鱧 唐土豆腐
オクラ 順才 柚子 ちぎり梅

造り

旬魚三種
あしらい一式

焼八寸

鱧油焼き 蓼おろし
鮎柔煮 肝醬油漬 ほうずき
もろこし丸 芥子蓮根 青梅密煮

強肴

黒毛和牛肉夏野菜包み焼き
玉葱トマトバターソース
クレソン

酢物

鮎黒酢漬け
加賀太胡瓜 彩野菜

煮物

夏鴨レモン鍋
レタス 葱 空心菜
発酵檸檬胡椒

食事

焼穴子と茗荷の混ぜご飯
または にぎり寿司
または 冷やし麺

水物

旬果

甘味

水ようかん

楠 (くすのき)

一五、〇〇〇円
税金込(一六、五〇〇円)

前菜

旬菜盛り合わせ

椀

虎魚潮仕立て
焼万願寺 順才 針葱 露生姜
菜種 木の芽

造り

旬魚造り盛り合わせ
あしらい一式

焼物

鰻白焼き 蒲焼き
本山蔘 割醬油 粉山椒

強肴

神戸牛焼きしゃぶ仕立て
黄韭 クレソン ところ卵

酢物

鮎黒酢漬け
加賀太胡瓜 彩野菜

小鍋

鱧すき
玉葱 三つ葉 麩 酢橘

食事

焼穴子と茗荷の混ぜご飯
または にぎり寿司
または 冷やし麺

水物

旬果

甘味

水ようかん

*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)