

8月 神戸たむらおすすめメニュー

一品料理

(造り)

太刀魚焼霜	1,100円	(1,210円)
落とし鱧	1,200円	(1,320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)

米茄子田楽	1,000円	(1,100円)
鱧源平焼き	1,500円	(1,650円)
フォアグラスステーキ	2,500円	(2,750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)

野菜炊き合わせ	1,100円	(1,210円)
芋蛸南瓜冷し鉢	1,200円	(1,320円)
揚げ鱧冷や汁素麺	1,800円	(1,980円)
牛すき小鍋	1,800円	(1,980円)

(特別料理)

和牛パイン味噌ロースト	1,800円	(1,980円)
鰯一夜干し	2,000円	(2,200円)
伊佐木梅香り焼き	2,000円	(2,200円)
丸鍋	2,500円	(2,750円)

(揚物)

加茂茄子揚げ出し	1,200円	(1,320円)
梶木ココナッツ揚げ	1,200円	(1,320円)
鱧天ぷら	1,600円	(1,760円)
天ぷら盛り合わせ	2,800円	(3,080円)

(小鉢)

無花果胡麻和え	600円	(660円)
順才酢	600円	(660円)
出汁巻き玉子	700円	(770円)
夏大根燻製チーズ和え	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。