

神戸たむら 八月お献立

(8月1日～8月31日まで)

標 (くぬぎ)

七、八〇〇円
税金込(八、五八〇円)

前菜

姫トマト檸檬煮 赤鶏チーズ焼き
無花果胡麻よごし 茶豆
鯖押寿司 小倉蓮根 茗荷

椀

薄葛仕立て
夏かぶら 焼きすずき
蓮芋 梅肉

造り

旬魚三種
あしらい一式

焼物

牛フィレ肉石焼き
旬野菜 和風BBQソース

口直し

蛸酢
高原キャベツ 順才
トマトジュレ

油物

蓮餅と梅白玉
卸し美味出汁 青唐

冷し鉢

芋 蛸 南瓜
焼湯葉 白木耳 さや 柚子

食事

牛すじ和風コンバターライス
または 冷やし麺

水物

旬果

甘味

黒糖つるん

檜 (ひのき)

一〇、〇〇〇円
税金込(一一、〇〇〇円)

先付

敷 蓮の葉
檸檬釜ゼリー寄せ
鮎 オクラ 姫トマト 針生姜

椀

車海老と茶豆真蒸
おかひじき 順才 ト湯葉 柚子

造り

旬魚三種
あしらい一式

焼八寸

伊佐木梅香り焼き
焼き玉蜀黍 鯖寿司
糸瓜酢取り 小倉蓮根
夏大根燻製チーズ和え

強肴

和牛肉パイン味噌コースト
丸茄子粕焼 甘長 糸辛子
クレソン

口直し

竹炭豆腐
のし海老 モロヘイヤジュレ
山葵

煮物

鰻柳川仕立て
玉葱 ささがき 粉山椒

食事

牛すじ和風コンバターライス
または にぎり寿司
または 冷やし麺

水物

旬果

甘味

黒糖つるん

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

椀替り

丸鍋
焼葱 焼き生麩 芽葱 露生姜

造り

旬魚造り盛り合わせ
あしらい一式

焼物

鰯一夜干し雲丹包み焼き
ちり酢卸し
夏大根燻製チーズ和え

強肴

黒毛和牛とフォアグラ重ね焼き
無花果ソース 旬野菜
クレソン

口直し

竹炭豆腐
のし海老 モロヘイヤジュレ
山葵

煮物

鱧と加茂茄子揚げ出し
玉葱みぞれ仕立て 万願寺

食事

牛すじ和風コンバターライス
または にぎり寿司
または 冷やし麺

水物

旬果

甘味

黒糖つるん

*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)