

# 神戸たむら 九月お献立

(9月1日～9月30日まで)

## 櫛 (くぬぎ)

税金込 (八、五八〇円)

前菜

鯛昆布メ菊花寿司 絹かつぎ  
鴨丸 栗麩田楽 大和芋磯部揚げ  
秋の実サワークリーム和え  
南瓜カステラ

椀

薄葛仕立て  
満月帆立 胡麻豆腐 菊菜  
菊花 柚子

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 きの子ソース

蒸物

穴子羽二十蒸し  
ゆり根 山葵あん

口直し

林檎すり流し

冷し鉢

秋鱧と玉葱揚げ出し  
赤万願寺 ささげ ふり柚子

食事

秋刀魚占地ごはん  
または なめこあんかけ蕎麦

水物

旬果

甘味

栗蒸しカステラ

## 檜 (ひのき)

税金込 (一一、〇〇〇円)

先付

あわび茸ムース  
菊花ジュレ  
あられ海老 山葵 とんぶり

椀

冬瓜すり流し  
地鶏つみれ 焼舞茸  
白胡椒 青味

造り

戻り鰹 縞鰯 鯛  
あしらい一式

焼八寸

銀鱈塩麹焼き  
秋の実サワークリーム和え  
南瓜カステラ 酢橘 始神  
丸十オレンジ煮

強肴

秋茄子バーガー仕立て  
トマトソース  
クレソン

口直し

林檎すり流し

小鍋

金目鯛と秋野菜煮おろし鍋  
ふり柚子

食事

秋刀魚占地ごはん  
または にぎり寿司  
または 温麺

水物

旬果

甘味

栗蒸しカステラ

## 楠 (くすのき)

税金込 (一六、五〇〇円)

前菜

旬菜盛り合わせ

椀

薄葛仕立て  
松茸 秋鱧 蓮餅 菊花 酢橘

造り

旬魚造り盛り合わせ  
あしらい一式

焼物

甘鯛吟醸焼き  
南瓜白玉 はじかみ  
和牛サーロイン石焼き

強肴

旬野菜  
薬味三種

口直し

林檎すり流し  
鯨はりはり小鍋  
太白おあげ 柚子胡椒

食事

秋刀魚占地ごはん  
または にぎり寿司  
または 温麺

水物

旬果

甘味

栗蒸しカステラ

\*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)