

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
- 造里 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
- 造里 戻り鰹 縞鰯 鯛
あしらい一式
- 焼八寸 銀鱈塩麴焼き
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
- 造里 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
- 強肴 和牛サーロイン石焼き
旬野菜
薬味三種
- 口直し 林檎すり流し
- 煮物 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>