

# 神戶たむら

# 四月お献立

(4月1日~4月30日まで)

## 櫟 (くぬぎ)

九、四三八円

前菜

浅利と九条葱のぬた  
針魚玄米揚げ 小鯛バッテラ  
焼き鯛白子 煎り唐墨  
春鴨サンドとからし菜サラダ

椀

あおさ仕立て  
桜海老真蒸 三つ葉  
花卉人参 木の芽

造り

旬魚盛り合わせ  
あしらい

焼物

筍と桜鱒木の芽田楽  
玉あられ ちぎり木の芽

肉料理

和牛もも肉ローストビーフ  
旬野菜  
粒辛子バルサミコンソース

口直し

桜ソルベ

煮物

トマトおかき揚げ鱈甲飴かけ  
鱈煮付け 春野菜お浸し

食事

筍と丹波地どりの炊き込み  
又は 浅利の桜そうめん

水物

旬果

甘味

抹茶

## 檜 (ひのき)

一、二、一〇〇円

先付

桜香り茶巾豆腐  
堂鳥賊 こごみ 土筆  
割醤油

椀

あおさ仕立て  
桜海老真蒸 三つ葉  
花卉人参 木の芽

造り

炙り伝助穴子 本鮪 鯛  
あしらい

焼八寸

油目木の芽焼き  
蒸鮑のフライ 焼トマト  
穴子八幡巻 小鯛バッテラ  
人参カステラ

強肴

和牛フィレ肉石焼  
豆腐チーズ味噌漬ソース  
旬野菜

口直し

桜ソルベ

小鍋

青柳小柱と白魚玉メ  
新玉ねぎ うすい豆 黒七味

食事

筍と丹波地どりの炊き込み  
又は 温麺  
又は にぎり鮓

水物

旬果

甘味

抹茶

## 楠 (くすのき)

一八、一五〇円

前菜

前菜盛り合わせ

椀

浅利と若竹土瓶蒸し  
三つ葉 木の芽

造り

旬魚盛り合わせ  
あしらい

焼物

甘鯛塩麴焼き  
木の芽オイル  
新玉ねぎマリネ

強肴

黒毛和牛ステーキ  
旬野菜  
三種の薬味

口直し

桜ソルベ

煮物

蒸鮑のあおさスープ鍋  
アスパラ 空豆  
蓬麩オランダ

食事

筍と丹波地どりの炊き込み  
又は 温麺  
又は にぎり鮓

水物

旬果

甘味

抹茶

\*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

表記の料金には税金・サービス料が含まれております