

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

造里

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

造里

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
浅利と若竹土瓶蒸し
三つ葉 木の芽

椀

あおさ仕立て
旬魚盛り合わせ
あしらい

造里

甘鯛塩麴焼き
木の芽オイル
新玉ねぎマリネ

焼物

黒毛和牛ステーキ
旬野菜
三種の薬味

強肴

桜ソルベ

口直し

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