

神戸たむら 7月お献立

(7月1日~7月31日まで)

櫟 (くぬぎ)

九、四三八円

- 前菜 前菜盛り合わせ
- 椀 薄葛仕立て
玉蜀黍豆腐 短冊人参
姫おくら 柚子
- 造里 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼物 間八魚田楽
酢取り茗荷
- 口直し 檸檬シャーベット
- 肉料理 和牛肉おまかせ料理
野菜いろいろ 薬味
- 冷し鉢 冬瓜 瑠璃茄子
姫トマト 新蓮根 利休麩
絹さや ふり柚子
- 食事 烏賊と枝豆の炊き込みご飯
または
トマト麺のつけ麺仕立て
- 水物 旬果
- 甘味 抹茶

檜 (ひのき)

一、二、一〇〇円

- 先付 冬瓜翡翠煮 焼き鮎
冷製吉野あん 順才 藻草生姜
- 椀 薄葛仕立て
焼すずき 管ごぼう
白髪葱 ちぎ
- 造里 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼八寸 鰻青山椒焼き
他盛り合わせ
- 強肴 和牛肉おまかせ料理
旬野菜いろいろ 薬味
- 口直し 水蛸焼きちり
海ぶどう 貝割菜
ズッキーニ 香梅酢
- 煮物 小鍋仕立て
加茂茄子と生節
伏見唐辛子 生姜卸し
- 食事 烏賊と枝豆の炊き込みご飯
または トマト麺のつけ麺仕立て
または にぎり鮎
- 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 鰻白焼き
白ダツ 順才 針生姜
- 造里 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼物 活鮎と車海老塩焼き
はじかみ 新九十 蓼卸し酢
和牛肉おまかせ料理
旬野菜いろいろ 薬味
- 口直し 水蛸焼きちり
海ぶどう 貝割菜
ズッキーニ 香梅酢
- 煮物 鮎の磯香鍋
冬瓜 鱈鰯 鶏油 酢橘
- 食事 烏賊と枝豆の炊き込みご飯
または トマト麺のつけ麺仕立て
または にぎり鮎
- 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