

神戶たむら 8月お献立

(8月1日～8月31日まで)

櫟 (くぬぎ)

九、四三八円

- 前菜 前菜盛り合わせ
- 椀 枝豆真蒸
鳥賊オランダ煮 白木耳 柚子
- 造里 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼物 すずき塩焼き
みぞれ酢 酢橘
- 肉料理 和牛肉おまかせ料理
野菜いろいろ 薬味
- 口直し カシスソルベ
- 煮物 玉蜀黍餅揚げ出し
陸蓮根 パプリカ餡かけ
- 食事 鯛の麦とろ薬味ご飯
または 和風黒胡麻担々麺
- 水物 旬果
- 甘味 抹茶

檜 (ひのき)

一、二、一〇〇円

- 先付 鱧と湯葉の冷製
冷し吉野あん 梅肉 山葵
- 椀 蕃茄葛寄せ
ムール貝酒蒸し
つるむらさき 白胡椒
- 造里 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼八寸 鰯若狭焼き
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 うざく
蛇腹瓜 茄子浅漬 針茗荷
生姜酢 防風
- 煮物 小鍋仕立て
牛タンと夏野菜の煮込み
黒七味
- 食事 鯛の麦とろ薬味ご飯
または 和風黒胡麻担々麺
または 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 薄葛仕立て
加賀太胡瓜 夏鴨葛煮
芽葱 露生姜
- 造里 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼物 伊佐木塩焼き
糸瓜酢取り 夏豆寄せ揚げ
- 和牛肉おまかせ料理
旬野菜いろいろ 薬味
- 口直し うざく
蛇腹瓜 茄子浅漬 針茗荷
生姜酢 防風
- 煮物 鱧鍋丸仕立て
焼葱 丁子麩 三つ葉 かぼす
- 食事 鯛の麦とろ薬味ご飯
または 和風黒胡麻担々麺
または 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