神戶たむら 6月お献立

(6月1日～6月30日まで)

櫟 (くぬぎ)

11,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	とうもろこし真丈 清汁仕立て 鱧 つる菜 木の芽
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	米茄子 紫陽花焼き
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	つる紫お浸し ヤングコーン 無花果 針ラディッシュ 土佐酢ジュレ掛け
煮物	加賀太胡瓜 干し海老のスープ煮 つくね ミニオクラ
食事	新生姜とイタヤ貝の炊き込みご飯 香のもの 赤だし または お茶そうめん
水物	季節のもの
甘味	抹茶

檜 (ひのき)

15,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	海老水晶 清汁仕立て 湯葉 焼き茄子 つる菜 木の芽
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	鮎塩焼き バイ貝 旨煮
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	つる紫お浸し ヤングコーン 鳥賊そうめん 針ラディッシュ 雲丹ジュレ掛け
煮物	焼き穴子 信州蒸し 蕎麦だし 餡掛け
食事	新生姜とイタヤ貝の炊き込みご飯 または にぎり寿司 または お茶そうめん
水物	季節のもの
甘味	抹茶

楠 (くすのき)

110,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	海老水晶 清汁仕立て 湯葉 焼き茄子 つる菜 木の芽
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	鮎塩焼き バイ貝 旨煮
肉料理	黒毛和牛サーロインステーキ石焼 季節野菜
酢物	つる紫お浸し ヤングコーン 鳥賊そうめん 針ラディッシュ 雲丹ジュレ掛け
煮物	焼き穴子 信州蒸し 蕎麦だし 餡掛け
食事	新生姜とイタヤ貝の炊き込みご飯 または にぎり寿司 または お茶そうめん
水物	季節のもの
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