

9月 神戸たむらの一品料理

(造里)

お刺身サラダ	1,200円
すずき	1,800円
鮪中トロ炙り	2,000円
お造り盛り合わせ (三種)	2,300円
(五種)	3,800円

(煮物)

太刀魚の揚げ出し	1,800円
鰻の親子玉締め	2,000円
鰻の揚げ出し	2,200円

(揚げ物)

揚げ出し豆腐	700円
鶏唐揚げ (3つ)	800円
串揚げ 3種盛り	1,200円
鰻の天ぷら	2,000円
天ぷら盛り合わせ	3,550円

(ご飯セット)

ご飯セット	1,050円
(ご飯・ちりめん山椒・香のもの・赤だし)	
お粥セット	1,050円
(お粥・香のもの・薬味)	
季節の釜飯セット	1,900円
(釜飯・香のもの・赤だし)	

(焼物)

ロース肉金山寺味噌焼き	1,500円
無花果ときつま芋のグラタン	2,000円
子持ち鮎のコンフィ	2,200円
黒毛和牛石焼 (80g)	3,000円
国産うなぎ蒲焼き (1/2本)	3,000円
国産うなぎ白焼き (1/2本)	3,000円

(酒のあて)

いか塩辛	600円
だし巻き玉子	600円
生ハムサラダ	1,200円
栗麩と平貝の味噌漬け	1,500円
酒盗豆腐	1,500円
柿と鮑のみぞれ和え	1,800円
さんまの焼き霜寿司	1,800円
香住蟹と葡萄の白和え	2,000円

(小鍋)

牛肉はりはり	2,800円
鰻しゃぶしゃぶ	3,500円
牛肉すき焼き	3,500円
牛肉しゃぶしゃぶ	3,500円

*表記の料金には税金・サービス料が含まれております

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