

# 神戸たむら 9月お献立

(9月1日～9月30日まで)

前菜	前菜盛り合わせ	櫛	蓮根饅頭 清汁仕立て 菊花 柚子	造里	旬魚盛り合わせ あしらい	焼物	無花果とさつま芋のグラタン	肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜	酢物	鯖焼き霜 ハス芋 糸南瓜 辛子おろし 土佐酢ジュレ掛け	煮物	太刀魚の揚げ出し 栗麩 ずんだ餡掛け	食事	但馬鶏の五目ご飯 香のもの 赤だし または 五島うどん	水物	季節のもの	甘味	抹茶
			11,000円																

前菜	前菜盛り合わせ	櫛	鱧と松茸の土瓶蒸し 海老 銀杏 三つ葉 酢橘	造里	旬魚盛り合わせ あしらい	焼物	子持ち鮎のコンフィ	肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜	酢物	柿と蒸し鮑のみぞれ掛け	煮物	鱧の親子玉締め 山椒 三つ葉	食事	但馬鶏の五目ご飯 または にぎり寿司 または 五島うどん	水物	季節のもの	甘味	抹茶
			15,000円																

前菜	前菜盛り合わせ	櫛	鱧と松茸の土瓶蒸し 海老 銀杏 三つ葉 酢橘	造里	旬魚盛り合わせ あしらい	焼物	子持ち鮎のコンフィ	肉料理	黒毛和牛サーロインステーキ石焼 季節野菜	酢物	柿と蒸し鮑のみぞれ掛け	煮物	松茸の甘鯛巻き	食事	但馬鶏の五目ご飯 または にぎり寿司 または 五島うどん	水物	季節のもの	甘味	抹茶
			110,000円																

\*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