

# 神戸たむら 11月お献立

(11月1日～11月30日まで)

|     |   |
|-----|---|
| 前菜  | 前菜盛り合わせ                                 |
| 椀   | 帆立真丈 清汁仕立て                              |
| 造り  | 焼き茄子 紅葉麩 つる菜 柚子                         |
| 焼物  | 旬魚盛り合わせ<br>あしらい                         |
| 肉料理 | かます柚庵焼き                                 |
| 酢物  | 和牛もも肉ローストビーフ石焼                          |
| 小鍋  | 蒸し蟹 わかめのゼリー寄せ<br>針生姜 針茗荷 黄身酢            |
| 食事  | 季節野菜<br>鶏つくねと長芋の小鍋                      |
| 水物  | さつま芋と銀杏の炊き込みご飯<br>香のもの 赤だし<br>または にしん煮麺 |
| 甘味  | 季節のもの<br>抹茶                             |

一一、〇〇〇円

櫻(くぬぎ)

|      |  |
|------|--|
| 前菜   | 前菜盛り合わせ                                  |
| 椀    | 合鴨と蕪清汁仕立て                                |
| 造り   | かもじ葱 紅葉麩 つる菜 柚子                          |
| 焼物   | 旬魚盛り合わせ<br>あしらい                          |
| 肉料理  | 鰯の雲丹焼き                                   |
| 酢物   | 和牛もも肉ローストビーフ石焼                           |
| 季節野菜 | 鮭といくらの親子山掛け<br>わかめのゼリー寄せ                 |
| 食事   | さつま芋と銀杏の炊き込みご飯<br>または にぎり寿司<br>または にしん煮麺 |
| 水物   | 甘鯛の蓮蒸し<br>蟹餡掛け                           |
| 甘味   | 季節のもの<br>抹茶                              |

一五、〇〇〇円

檜(ひのき)

|      |  |
|------|--|
| 前菜   | 前菜盛り合わせ                                  |
| 椀    | 合鴨と蕪清汁仕立て                                |
| 造り   | かもじ葱 紅葉麩 つる菜 柚子                          |
| 焼物   | 旬魚盛り合わせ<br>あしらい                          |
| 肉料理  | 金目鯛の雲丹焼き                                 |
| 酢物   | 黒毛和牛サーロインステーキ石焼                          |
| 季節野菜 | 鮭といくらの親子山掛け<br>わかめのゼリー寄せ                 |
| 食事   | さつま芋と銀杏の炊き込みご飯<br>または にぎり寿司<br>または にしん煮麺 |
| 水物   | 甘鯛の蓮蒸し<br>蟹餡掛け                           |
| 甘味   | 季節のもの<br>抹茶                              |

二〇、〇〇〇円

楠(くすのき)

\*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