

神戸たむら 11 月 お献立

(11 月 1 日～11 月 30 日まで)

櫟 (くぬぎ)

11,000 円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	帆立真丈 清汁仕立て 焼き茄子 紅葉麩 つる菜 柚子
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	かます柚庵焼き
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	蒸し蟹 わかめのゼリー寄せ 針生姜 針茗荷 黄身酢
小鍋	鶏つくねと長芋の小鍋
食事	さつま芋と銀杏の炊き込みご飯 香のもの 赤だし または にしん煮麺
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	合鴨と蕪 清汁仕立て かもし葱 紅葉麩 つる菜 柚子
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	鰯の雲丹焼き
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	鮭といくらの親子山掛け わかめのゼリー寄せ
煮物	甘鯛の蓮蒸し 蟹餡掛け
食事	さつま芋と銀杏の炊き込みご飯 または にぎり寿司 または にしん煮麺
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	合鴨と蕪 清汁仕立て かもし葱 紅葉麩 つる菜 柚子
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	金目鯛の雲丹焼き
肉料理	黒毛和牛サーロインステーキ石焼 季節野菜
酢物	鮭といくらの親子山掛け わかめのゼリー寄せ
煮物	甘鯛の蓮蒸し 蟹餡掛け
食事	さつま芋と銀杏の炊き込みご飯 または にぎり寿司 または にしん煮麺
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