

神戸たむら 3月お献立

(3月1日～3月31日まで)

櫟 (くぬぎ)

11,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	あさり真丈 清汁仕立て フキ 花びら麩 つる菜 柚子
造り	お造り盛り合わせ あしらい
焼物	鮭と新玉葱の陶板焼き
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	但馬どり 利休漬け
煮物	鱈揚げ出し べっこう 鰹掛け おろし生姜
食事	桜海老と筍ご飯 香のもの 赤だし または ちらし寿司 赤だし
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	油目 清汁仕立て フキ 花びら麩 つる菜 柚子
造り	お造り盛り合わせ あしらい
焼物	白鷺サーモン木の芽焼き
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	海老と菜の花の錦糸巻き 酢味噌掛け
煮物	春の炊き合わせ 蛸桜煮 筍 南瓜 子芋 茄子 木の芽
食事	桜海老と筍ご飯 または にぎり寿司 または ちらし寿司
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	油目 清汁仕立て フキ 花びら麩 つる菜 柚子
造り	お造り盛り合わせ あしらい
焼物	白鷺サーモン木の芽焼き
肉料理	黒毛和牛サーロインステーキ石焼 季節野菜
酢物	海老と菜の花の錦糸巻き 酢味噌掛け
煮物	春の炊き合わせ 蛸桜煮 筍 南瓜 子芋 茄子 木の芽
食事	桜海老と筍ご飯 または にぎり寿司 または ちらし寿司
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

*桜海老は台湾産を使用しております