

神戸たむら 7 月 お献立

(7 月 1 日～7 月 31 日まで)

櫟 (くぬぎ)

11,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	鯛の塩焼きと夏野菜のお椀 青柚子
造り	お造り盛り合わせ あしらい
焼物	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	こはだの香漬け 黄身酢
煮物	冷製豆乳茶碗蒸し 星オクラ とうもろこし 赤パプリカ 冷製べつ甲鰯掛け
食事	夏野菜の炊き込みご飯 香のもの 赤だし または 酢橘そうめん
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	鮎の印籠煮 糸南瓜 冬瓜 つる紫の花 木の芽
造り	お造り盛り合わせ あしらい
焼物	太刀魚網代二色焼き はじかみ
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	伝助穴子の焼き霜 海老 加賀太胡瓜 式部草 酢取り茗荷 黄身酢
煮物	貝柱の東寺巻き ふかひれ鰯掛け おろし生姜
食事	夏野菜の炊き込みご飯 または にぎり寿司 または 酢橘そうめん
水物	季節のもの
甘味	抹茶

楠 (くすのき)

16,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	鮎の印籠煮 糸南瓜 冬瓜 つる紫の花 木の芽
造り	お造り盛り合わせ あしらい
焼物	太刀魚網代二色焼き はじかみ
肉料理	黒毛和牛サーロインステーキ石焼 季節野菜
酢物	伝助穴子の焼き霜 海老 加賀太胡瓜 式部草 酢取り茗荷 黄身酢
煮物	こちの酒蒸し 巻き白菜 椎茸 豆腐
食事	夏野菜の炊き込みご飯 または にぎり寿司 または 酢橘そうめん
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