

神戸たむら 8 月 お献立

(8 月 1 日～8 月 31 日まで)

櫟 (くぬぎ)

11,000 円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	但馬どりのつくね 丸茄子 加賀太胡瓜
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	サーモンの生春巻き 梅肉ドレッシング
煮物	冬瓜翡翠煮 海老の黄身煮 フルーツトマトうま煮
食事	すずきと枝豆の炊き込みご飯 香のもの 赤だし または とろろ蕎麦
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	鱧そうめん じゅんさい 木の芽
造り	お造り盛り合わせ あしらい
焼物	さざえの黄身焼き 万願寺の金山寺味噌焼き
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	鯛の錦糸巻き 胡麻酢掛け
煮物	焼き穴子の博多蒸し 湯葉餡掛け 山葵 針のり
食事	すずきと枝豆の炊き込みご飯 または にぎり寿司 または とろろ蕎麦
水物	季節のもの
甘味	抹茶

楠 (くすのき)

10,000 円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	鱧そうめん じゅんさい 木の芽
造り	お造り盛り合わせ あしらい
焼物	甘鯛の若狭焼き 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	鯛の錦糸巻き 胡麻酢掛け
煮物	焼き穴子の博多蒸し 湯葉餡掛け 山葵 針のり
食事	すずきと枝豆の炊き込みご飯 または にぎり寿司 または とろろ蕎麦
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