

7月 神戸たむらの一品料理

(造里)

湯葉刺し	800円
伝助穴子薄造り	1,500円
中トロ炙り	1,800円
お造り盛り合わせ (三種)	2,300円
(五種)	3,800円

(煮物)

鰯の煮付け	900円
米茄子の干し海老煮	1,000円
煮物盛り合わせ	1,000円
すずき頭ちり蒸し	1,200円
鯛あら炊き	1,200円

(揚物)

揚げ出し豆腐	600円
鶏唐揚げ (3つ)	800円
串揚げ 3種盛り	1,200円
鱧とあおき海苔天ぷら	1,200円
天ぷら盛り合わせ	3,550円

(ご飯セット)

ご飯セット	1,050円
(ご飯・ちりめん山椒・香のもの・赤だし)	
お粥セット	1,050円
(お粥・香のもの・薬味)	
季節の釜飯セット	1,900円
(釜飯・香のもの・赤だし)	

(焼物)

すずき香味焼き	900円
ロース肉金山寺味噌焼き	1,200円
鮎塩焼き (2本)	1,500円
黒毛和牛石焼 (100g)	3,000円
国産うなぎ蒲焼き (1/2本)	3,000円
国産うなぎ白焼き (1/2本)	3,000円

(酒のあて)

ウインナー	600円
だし巻き玉子	600円
いか塩辛	600円
じゃこ天	700円
手羽塩胡椒焼き	700円
えいひれ	700円
鱧南蛮バジル風味	700円
燻りがっこクリームチーズ	700円
豚しゃぶサラダ	1,200円
生ハムサラダ	1,200円
からすみ大根	1,500円
フォアグラスステーキ	2,500円

(小鍋)

牛肉はりはり鍋	1,800円
鱧鍋	2,500円
牛肉しゃぶしゃぶ	2,500円
牛肉すき焼き	2,500円

*表記の料金には税金・サービス料が含まれております

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