

神戸たむら 12月お献立

(12月1日～12月31日まで)

櫟 (くぬぎ)

10,000円

- 前菜 前菜盛り合わせ
- 椀 帆立しんじょう
京人参 つる菜 柚子
- 造り 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼物 まとう鯛味噌柚庵焼き
- 肉料理 和牛もも肉ロースト石焼
季節野菜
- お凌ぎ 穴子の押し寿司
- 酢物 あん肝 ポン酢ジュレ掛け
和風ビクルス
- 小鍋 鰯小鍋
- 食事 蟹と冬大根ご飯
香のもの 赤だし
または
鰯蕎麦
- 水物 旬果
- 甘味 抹茶

檜 (ひのき)

13,000円

- 前菜 前菜盛り合わせ
- 椀 合鴨つらら
焼き白葱 京人参 つる菜 柚子
- 造り 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼物 蟹甲羅焼き
海老芋 蟹身 蟹味噌
- 肉料理 和牛もも肉ロースト石焼
季節野菜
- 酢物 あん肝 ポン酢ジュレ掛け
和風ビクルス
- 揚物 雲子の揚げ出し
- 食事 蟹と冬大根ご飯
または
にぎり寿司
または
鰯蕎麦
- 水物 旬果
- 甘味 抹茶

楠 (くすのき)

10,000円

- 前菜 前菜盛り合わせ
- 椀 合鴨つらら
焼き白葱 京人参 つる菜 柚子
- 造り 旬魚盛り合わせ
あしらい
- 焼物 蟹甲羅焼き
海老芋 蟹身 蟹味噌
- 肉料理 黒毛和牛サーロイン石焼
季節野菜
- 酢物 あん肝 ポン酢ジュレ掛け
和風ビクルス
- 揚物 雲子の揚げ出し
- 食事 蟹と冬大根ご飯
または
にぎり寿司
または
鰯蕎麦
- 水物 旬果
- 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