

神戸たむら 1月お献立

(1月4日~1月31日まで)

櫟 (くぬぎ)

10,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	帆立つらら潮仕立て つる菜 柚子
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	銀鱈味噌漬
肉料理	和牛もも肉ロースト石焼 季節野菜
お凌ぎ	蟹の押し寿司
酢物	サーモン絹田巻き 黄身酢 土佐酢ジュレ
煮物	穴子と海老ひろうす べっこう餡掛け
食事	鯛ご飯 香のもの 赤だし または おろしそば
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	鯛蕪 潮仕立て つる菜 柚子
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	鰯の源平焼き
肉料理	和牛もも肉ロースト石焼 季節野菜
酢物	サーモン絹田巻き 黄身酢 土佐酢ジュレ
煮物	河豚の揚げ出し べっこう餡掛け
食事	鯛ご飯 または にぎり寿司 または おろしそば
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	鯛蕪 潮仕立て つる菜 柚子
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	鰯の源平焼き
肉料理	黒毛和牛サーロイン石焼 季節野菜
酢物	サーモン絹田巻き 黄身酢 土佐酢ジュレ
小鍋	河豚小鍋
食事	鯛ご飯 または にぎり寿司 または おろしそば
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