

神戸たむら 2月お献立

(2月1日~2月28日まで)

櫟 (くぬぎ)

10,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	もずく真丈 清汁仕立て
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 二色芋蟹味噌チーズ焼き
酢物	蒸し鶏 梅酢ドレッシング
小鍋	白魚玉締め 三つ葉 粉山椒
食事	路とそばろの炊き込みご飯 香のもの 赤だし または 青さ海苔煮麺
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	糸より鯛 みぞれ仕立て
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	甘鯛 葱味噌焼き
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	蒸し鶏 梅酢ドレッシング
煮物	神戸ポークの角煮 ポテト餡掛け
食事	路とそばろの炊き込みご飯 または にぎり寿司 または 青さ海苔煮麺
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	糸より鯛 みぞれ仕立て
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
肉料理	黒毛和牛サーロインステーキ石焼 季節野菜
酢物	蒸し鶏 梅酢ドレッシング
揚物	車海老と山菜の天ぷら
小鍋	金目鯛しゃぶしゃぶ
食事	路とそばろの炊き込みご飯 または にぎり寿司 または 青さ海苔煮麺
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