

神戸たむら 3月お献立

(3月1日～3月31日まで)

櫛 (くぬぎ)

11,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	わかめ真丈 清汁仕立て
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	新玉葱ステーキ 蛤 カリフラワー木の芽味噌焼き
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	北寄貝と春の山菜 土佐酢ジュレ和え
煮物	白魚茶碗蒸し うすい豆餡掛け
食事	桜海老ご飯 または ちらし寿司
水物	旬果
甘味	抹茶

檜 (ひのき)

15,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	油目 清汁仕立て
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	鱈 桜焼き 筍 露味噌掛け
肉料理	和牛もも肉ローストビーフ石焼 季節野菜
酢物	平貝と春の山菜 土佐酢ジュレ和え
煮物	蛸 桜煮
食事	桜海老ご飯 または にぎり寿司 または ちらし寿司
水物	旬果
甘味	抹茶

楠 (くすのき)

110,000円

前菜	前菜盛り合わせ
椀	油目 清汁仕立て
造り	旬魚盛り合わせ あしらい
焼物	鱈 桜焼き 筍 露味噌掛け
肉料理	黒毛和牛サーロインステーキ石焼 季節野菜
酢物	平貝と春の山菜 土佐酢ジュレ和え
揚物	稚鮎の天ぷら
煮物	蛸 桜煮
食事	桜海老ご飯 または にぎり寿司 または ちらし寿司
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