

4月 神戸たむらの一品料理

(造里)

お刺身サラダ	1,200円
鰹たたき	1,800円
鮪中トロ炙り	2,000円
お造り盛り合わせ (三種)	2,300円
(五種)	3,800円

(煮物)

鯛の子 旨煮	1,500円
筍 土佐煮	1,500円
蓬 饅頭	1,500円
甘鯛 桜蒸し	2,000円
鯛の親子巻き	2,000円

(揚げ物)

揚げ出し豆腐	700円
鶏唐揚げ (3つ)	800円
串揚げ 3種盛り	1,200円
蛍烏賊の天ぷら	2,000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)

ロース肉 金山寺味噌焼き	1,500円
浅利 新じゃが芋 新玉ねぎグラタン	1,800円
桜ます木の芽焼き	1,800円
黒毛和牛石焼 (80g)	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)

いか塩辛	600円
だし巻き玉子	600円
蛍烏賊 酢味噌掛け	1,200円
筍 木の芽和え	1,200円
生ハムサラダ	1,200円
稚鮎 南蛮漬け	1,500円
油目 南蛮漬け	1,800円
からすみ大根	2,000円
馬刺し	2,000円

(小鍋)

牛肉はりはり	2,800円
鯛しゃぶ	3,000円
牛肉すき焼き	3,500円
牛肉しゃぶしゃぶ	3,500円
桜肉すき焼き	4,000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