

4月 神戸たむらの一品料理

(造里)

鯛薄造り	1,200円
鰹たたき	1,500円
馬刺し	1,800円
お造り盛り合わせ (三種)	2,300円
(五種)	3,800円

(煮物)

べっ甲豆腐	750円
鯛かまちり蒸し	1,200円
鯛あら炊き	1,200円
煮物盛り合わせ	1,500円
油目の沢煮	1,500円

(揚物)

揚げ出し豆腐	600円
鶏唐揚げ (3つ)	800円
桜鱒の揚げ出し	1,000円
串揚げ 3種盛り	1,800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)

竹の子のグラタン	800円
桜鱒の木の芽焼き	800円
ロース肉金山寺味噌焼き	1,200円
黒毛和牛石焼 (100g)	3,000円
国産うなぎ蒲焼き	5,100円
国産うなぎ白焼き	5,100円

(酒のあて)

おから	500円
豚バラ角煮	600円
いか塩辛	600円
新じゃがバター	600円
鶏むね肉の南蛮漬け	600円
鯛の丸干し	600円
浅利バター	700円
鮎塩焼き	900円
もちもち和風水餃子	1,200円
笹鰯若狭焼き	1,800円

(小鍋)

牛肉はりはり鍋	1,800円
レタスと伝助穴子鍋	1,800円
牛肉しゃぶしゃぶ	2,500円
牛肉すき焼き	2,500円
寄せ鍋	2,500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