

二〇一八秋旬

No.27

秋を味わう五味五彩
季節だより



カウンター7席(1階)



掘りごたつの個室8名(2階)



掘りごたつの個室4名(2階)

日本料理 權

〒651-0085
神戸市中央区八幡通り4-2-22
TEL・FAX 078-242-8810

個室希望の方は御予約をお勧めします。
お電話のご予約は14:00~17:00の間
にお願いいたします。

営業時間
◎昼の部 11:30-14:30 (L.O.13:30)
◎夜の部 17:30-22:00 (L.O.21:00)
(会席料理L.O.20:00)

定休日 月曜日・第3火曜日
http://kay-kobe.com/
facebook フェイスブックはじめました。



日本料理 權(かい)

検索



鱧は瀬戸内海の淡路島を中心とした地元の鱧を使用。
炙った鱧の骨から出汁をとります。

コース内容

- 先八寸
- 御造里
- 焼き物
- 鱧鍋
- 雑炊又は
- 淡路素麺
- 水菓子

十月月中旬までの秋の季節限定

要予約二名様より
10,800円(税込)

宴会プラン

飲み放題付



お飲物と食事がセットになった幹事さんご安心のプラン。
接待や会食、歓送迎会などにご利用ください。
要予約 六名様より 10,800円(税込)

- ◆コース内容全十色
- ・季節の先八寸 焼物
- ・造里・焼き物
- ・鉢物・季節の天麩羅
- ・季節の、ご飯
- ・香の物・赤出汁
- ・水菓子
- ◆対象お飲物
- ・ビール・日本酒・焼酎
- ・酎ハイ・ハイボール
- ・ソフトドリンクなど



松茸

松茸のかぐわしい香りは、秋ならではの楽しみです。秋の味覚の精髓を、五感の全てをかけて味わって頂きたいという思いを込めて特別会席をご用意致しました。

ひやおろし

「ひやおろし」とは、春先に搾られた新酒を、一度火入れし、暑い夏の間ひんやりとした蔵で熟成を深めさせ、秋に二度目の火入れをせずに生詰めしたお酒です。旨みたっぷり、まろやかでしっとりとした円熟の味わいです。当店もご用意しております。是非お楽しみください。

季節限定

九月より

ご好評により今年もご用意いたしました。



松茸会席

要予約 二名様より

八、八〇〇円(税込)

お昼もご利用頂けます。

先八寸 土瓶蒸し
御造里 焼き物・蒸し物・揚げ物
松茸御飯 香の物 赤出し・水菓子



秋の特別 味覚会席

一五、八〇〇円(税込)

お昼もご利用頂けます。

- 先八寸 名残り鮑寿司、すじ子醬油漬、毛ガニ生姜酢、絹田巻き、子持ち昆布
- 椀替り 松茸の土瓶蒸し、車海老ニツ葉、白身銀杏
- 御造里 明石昼網、紅葉鯛薄造り、秋刀魚焼霜造り、烏賊造り
- 焼き物 活鮑あわじ、松茸の炭火焼き
- 中皿 神戸牛の自家製コーストビー、淡路玉葱ソース
- 揚げ物 雲丹と貝柱挟み揚げと松茸の天婦羅
- 釜飯 松茸御飯、香の物、赤出し、水菓子 季節の果物盛り

仕入状況により献立が多少変更する場合がございます。