



忘年会・新年会プラン

飲み放題付

お飲み物と食事がセットになった幹事さんご安心プラン。
接待や会食などにご利用ください。

要予約 6名様より

10,800円(税込)

コース内容 全10品

対象お飲み物

- 季節の先八寸
- 焼物
- 季節のご飯
- 赤出汁
- 水菓子
- 腕物
- 造里
- 鮓物
- 季節の天麩羅
- 香の物
- ビール
- 焼酎
- ハイボール
- ソフトドリンクなど
- 日本酒
- 酎ハイ



テーブル席(1階)最大30名様



掘りたの個室(8名2階)



テーブル席(2階)最大16名様

日本料理 権

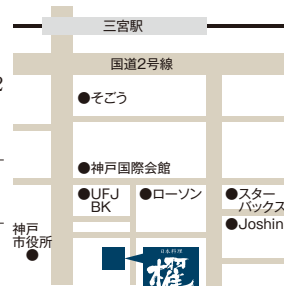
〒651-0085
神戸市中央区八幡通り4-2-22
TEL・FAX
078-242-8810

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)

定休日 月曜日・第3火曜日
facebook
フェイスブックはじめました。



日本料理 権(かい) 検索
http://kay-kobe.com/



ごあいさつ

No.28

冬を味わう五味五彩 季節だよ!

二〇一八冬
旬

日本料理

権
KAY

2008年にオープンさせて頂き、
この12月をもって10周年となる日本料理 権
基本の「仕事」人づくり「を」目指し、
今後もお客様に楽しみ・喜びを
味わって頂けるお店づくりを熟考して参ります。
まずは10周年を迎えるこの冬の味覚を
存分にお楽しみ下さい。



お昼もご利用頂けます。

ふぐ会席

要予約二名様より

八、八〇〇〇円(税込)

先付け ふぐ皮煮漂り

前菜 ふぐ皮卸し和えくわい煎餅秋鯖小袖寿し小海老唐揚げ焼き銀杏九十七毛煮

椀物 焼き目雲子・玉子豆腐・菊菜・紅葉人参・柚子・みぞれ仕立て

造り ふぐ刺し(ろさ)・菜味・あしらい式

蒸し物 茶碗蒸し(蓮根餅・ふぐ身入り)

揚げ物 ふぐ唐揚げ(青唐・レモン)

御飯替り 雑炊・香の物

果物 季節の果物

※仕入により内容を変更する場合がございます。



お昼もご利用頂けます。

冬の特別 味覚会席

要予約二名様より

二〇、八〇〇〇円(税込)

温菜 小蕪含め煮蒸し鮑のふかひれ銘掛け・針生姜芽葱

前菜 あん肝ポン酢・鯖寿司・大根甘酢漬け・菊菜とカニ身白和え・川津海老唐揚げ

生湯葉ういのせ・百合根・ころっけ

造り 明石屋網白身のうす造り・その他二種盛り合せ

焼き物 海老芋味噌田楽と白子一味焼き

小鍋 黒毛和牛はりはり鍋・刻み野菜

揚げ物 ふぐの唐揚げ・舞茸・青唐・酢立 水菓子 季節の果物と甘味

※仕入により内容を変更する場合がございます。



鯨の

はりはり鍋

長距離を泳ぐことの出来る鯨は昔からスタミナ食とされてきました。鯨を食べて寒い冬を乗りきりましょう。

要予約二名様より

八、八〇〇〇円(税込)

先付・お造り・鍋・メ物・果物

実栗牛のはりはり鍋

但馬牛の血統を受け継いだ純正の黒毛和牛を贅沢に使用したはりはり鍋。味はもちろん、色・艶・旨みをお楽しみ下さい。

要予約二名様より

一〇、八〇〇〇円(税込)

先付・お造り・焼き物・鍋・メ物・果物



權の選べる

冬鍋

てっちり鍋

肉厚でぷりぷりとしたフグの豊かな味わいがより引き立つお鍋を、權 自家製ポン酢でお召し上がり下さい。

要予約二名様より

二一、八〇〇〇円(税込)

前菜・てっさ・唐揚げ・鍋・雑炊・果物

くえ鍋

「鍋の王様」と言われる「くえ鍋」。甘い脂の乗ったくえを、お刺身から旨みの出たメの雑炊まで是非一度贅沢にお召し上がり下さい。

要予約四名様より

二一、八〇〇〇円(税込)

前菜・お造り・焼き物・鍋・雑炊・果物