

季節だより

日本料理
権
KAY

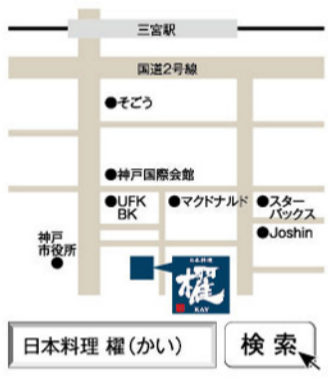


日本料理 権
〒651-0085
神戸市中央区八幡通り4-2-22
TEL・FAX 078-242-8810

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。



冬の味覚を贅沢に
ご賞味下さい。

四名様以上にて承ります。
天然、鯛しゃぶコース
一〇、八〇〇〇円(税込)

先八寸・鯛造りとその他二種
鯛かま沙焼又は照り焼き・鯛しゃぶ鍋・雑炊
果物とシャーベット

～要望に応じて
六名様以上にて承ります。
天然くえ鍋コース
一五、〇〇〇〇円(税込)

先八寸・くえの造りとその他二種
くえの電田揚げ又は沙焼・くえ鍋・雑炊
果物とシャーベット

会席料理 二名様より

宝船
先八寸 焼物・お造り・焼き物・強肴・煮物・
季節の御飯・香の物・赤出汁・水菓子
五、四〇〇〇円(税込)

招福
先八寸 焼物・お造り・焼き物・鉢物・
天麩羅・季節の御飯・香の物・赤出汁・水菓子
六、八〇〇〇円(税込)

権
先八寸 焼物・お造り・焼き物・強肴・旬の野菜と魚介の天婦羅
焼き合せ・季節の御飯・香の物・赤出汁・水菓子
八、八〇〇〇円(税込)

雅
みやび
厳選した食材と神戸牛を使った料理長の特別会席
一〇、八〇〇〇円(税込)

ふぐ会席 要予約 二名様より
季節の会席料理
七、八〇〇〇円(税込)

先付け 小ぐ皮煮
前菜 ぶぐ皮卸し和え・くわい煎餅・秋鮎小袖・小海老唐揚げ・焼き銀杏 九十九里煮
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 小ぐ刺し(つぎ)・薬味あしらす
蒸し物 茶碗蒸し(連根餅・小ぐ身入り)
揚げ物 小ぐ唐揚げ(青唐・赤唐)
果物 御飯替り・雑炊・香の物
季節の果物

冬の味覚
ご好評により今年も
ご用意いたしました。

冷え込みの厳しい季節がまいりました。
日本料理 権ではふぐ会席に
身の締まったふぐのつぎ・坂越の牡蠣料理・
温まる蒸し料理・小ぐ雑炊などを用意しました。
お昼の忘年会や、ご夫婦・ご友人同士での
ご利用はもちろん、女性だけの
お集まり等にもいかがでしょうか。
皆さまのご来店をお待ちしております。

淡路島
三年とらふぐへの
こだわり

淡路島の福良のふぐが下関に負けないほど
美味しいワケは、全国でとらふぐの
養殖をしている中でこの淡路島の福良湾が
一番水温が低く、日本・潮の流れの早い
鳴門海峡の近くで養殖しているからでもあります。
水温が低く、潮の流れが早いと身の締りが
良く味が濃厚になるので、
天然のとらふぐと変わらない美味しさです。
三年とらふぐは「てっちりコース」で賞味下さい。

てっちりコース
要予約 二名様より
二二、八〇〇〇円(税込)

先八寸・つぎ・唐揚げ・てっちり鍋・雑炊・果物とシャーベット
ひれ酒・白子もご用意致します。
※とらふぐ白子も要予約の方は事前にお問い合わせください。

大将自ら淡路島まで
仕入にいきます。