

季節だより

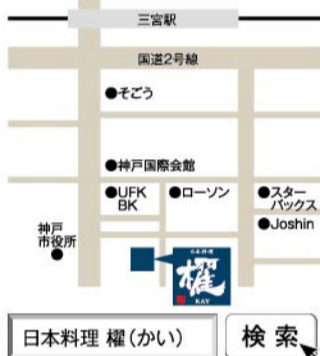


日本料理 権
〒651-0085
神戸市中央区八幡通り4-2-22
TEL・FAX 078-242-8810

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。



明石海峡の恵みを受けて育った魚の事を「まえもん」と呼びます。明石の漁業場では、その新鮮な「まえもん」をまるで唄っているような掛け声で「唄い競り」が繰り広げられています。



昼網にて水揚げされた、明石港の新鮮な魚を選び抜いております。

- 先付け 山菜と鯛昆布
- 八寸盛り 四季彩々
- 造り 鯛の造りとその他二種盛り
- 鯛しゃぶ 季節野菜と明石鯛(ポン酢と胡麻ダレ)のあら炊き
- 煮付け 鯛の出汁の煮廻し
- 水菓子 季節の果物 自家製黒糖わらび餅

4月中旬～5月末迄
春の明石鯛しゃぶコース
要予約 2名様より **9,800円(税込)**

春会席 要予約 2名様より **7,800円(税込)**

- 八寸盛り
- 小鍋
- 造り
- 焼物
- 蒸し物
- 酢の物
- 天婦羅
- 炊き込みご飯
- 香の物
- 赤出汁
- 水菓子

別料金にて 筍の釜炊きご飯 (2人前) 1,500円(税込)



春の味覚

～好評により今年も～
～用意いたしました。



明石の伝助穴子

旨味ある大きな「伝助穴子」肌寒いこの時期に権ならではの旬をはずしても通年美味しいのが特長です。明石では300g以上の大きなアナゴを「伝助」と呼び別けて扱います。伝助はバモのように骨切りしてから料理します。また、通常のアナゴのように、天ぷらや煮アナゴのほか、炙りや鍋などで楽しめます。

お持ち帰り用
穴子の棒寿司 2,000円(税込)



伝助穴子のすき鍋コース

要予約 2名様より **9,800円(税込)**

- 先付け(穴子と胡瓜生姜酢)
- 造り(炙り穴子)
- すき鍋(穴子と季節の野菜)
- 焼物(穴子寿司)
- 天婦羅(穴子と山菜天婦羅)
- 穴子出汁煮廻し
- 水菓子



春の料理に合せて気軽にワインなどいかがですか。

■ラ・グラネーラ ロエロ アルネイス
■コッレカヴァリエーリ トレピアーノ
■ダブルツォ
■トッロ コッレカヴァリエール
■モンテプルチアーノ

その他商品も取り揃えております。