

明石の伝助穴子

旨味ある大きな「伝助穴子」肌寒いこの時期に權ならではの…

明石浦で水揚げされるアナゴは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」と呼び区別して扱います。伝助はハ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)



春の味覚

「好評により今年も」
「用意いたしました。」

季節の会席料理

春会席 要予約 2名様より 7,800円(税込)

- 八寸盛り
- 小鍋
- 造里
- 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)

※写真はイメージです。



伝助穴子のすき鍋セット

2〜3人前 8,500円(税別送料込)

「家庭で召し上がった後、お手間のかかる穴子の下処理と当店特製のお出汁をセットにして用意しました。好きな野菜を用意していただくだけで、簡単にご自宅でもお召し上がりいただけます。」
「注文後、週間ほど冷凍便にて発送させていただきます。」
※お気軽にスタッフまでお声かけください。



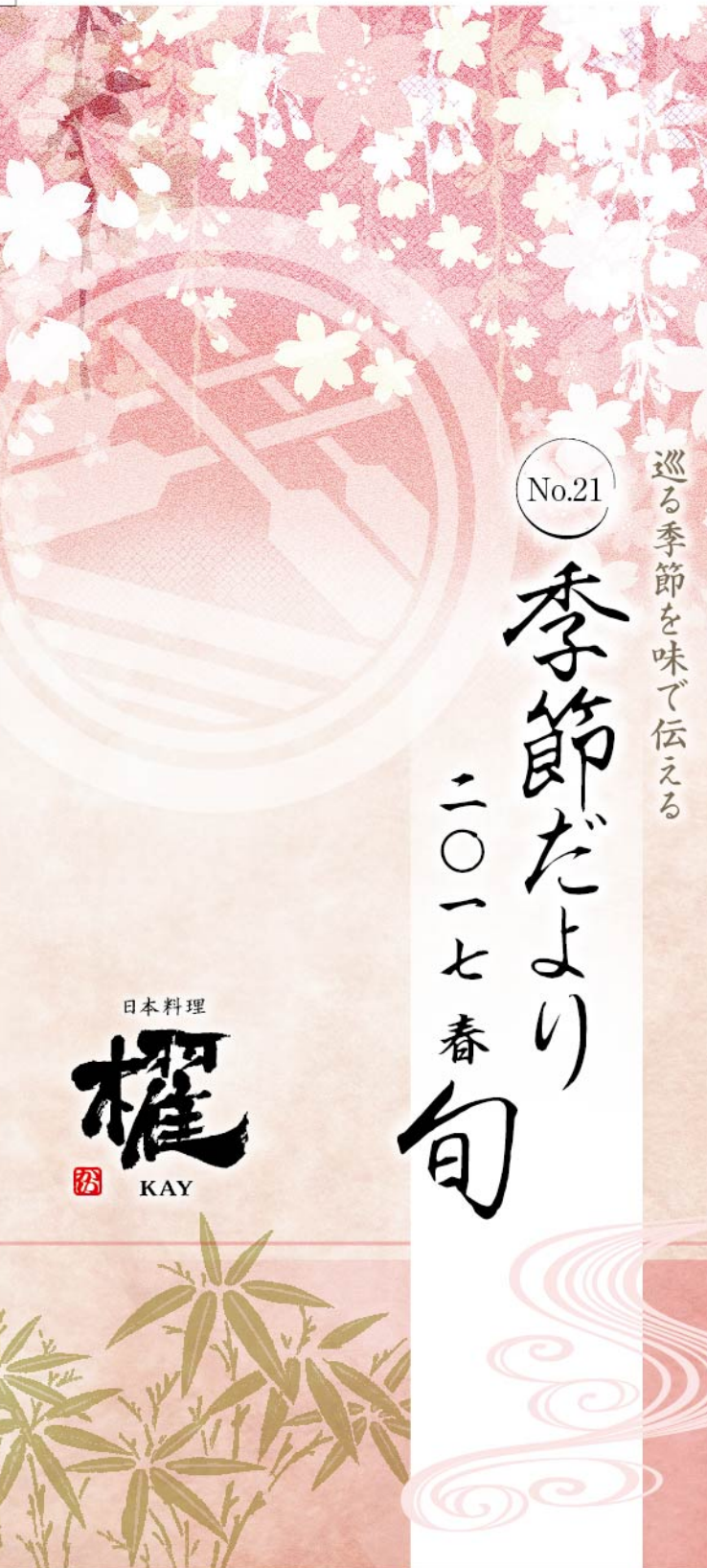
伝助穴子のすき鍋コース

要予約 2名様より 9,800円(税込)

- 先付け
- 造里
- すき鍋
- 焼物
- 天婦羅
- 穴子出汁煮麺
- 水菓子

穴子の出汁でそのまま、又は自家製ポン酢の2種で味わっていただけます。

※写真はイメージです。



No.21

季節だより

二〇一七春旬

巡る季節を味で伝える

日本料理
権
KAY



カウンター7席(1階)



宴会個室テーブル席16名様までの階



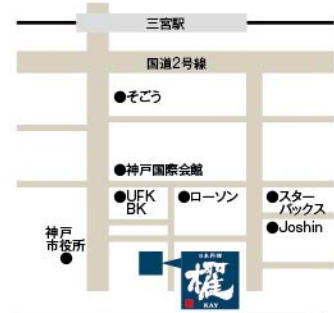
掘りぞらの個室(4名)の階

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 権(かい) 検索



当店では、まえもん(昼網)の魚を使用しております。
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。

権のおもたせ

※3~4月の期間限定商品です。

いかなごのくぎ煮

各950円(税込)

- 山椒 …… 定番ですがプロの味を
- 生姜 …… 御飯に合う逸品
- レモン …… 女性に人気
- 唐辛子 …… お酒の肴に好評です

【賞味期限】開封後週間、全品要冷蔵
※別容器に移して頂くと、より美味しく召し上がれます。



「お店の味をご家庭で、お土産で、贈り物に…」