

二〇一八夏  
旬

No.26

夏を味わう五味五彩  
季節だより



日本料理

権  
KAY



カウンター7席(1階)



掘りこたの個室8名(2階)



掘りこたの個室4名(2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

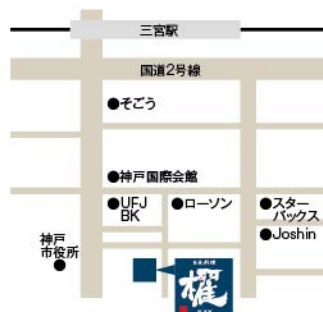
◎昼の部 11:30-14:30 (L.O.13:30)  
◎夜の部 17:30-22:00 (L.O.21:00)

(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

## 歓送迎会にも! ご宴会プラン

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

- 季節の先八寸
- 椀物
- 造里
- 焼物
- 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





日本一と誉れ高い淡路産の鱧は芳醇な味わい・甘み・香り・食感全てが格別です。当店では淡路など地元から毎日直送される「活け」の新鮮な鱧だけを使用しています。

# 淡路の夏の鱧と秋の鱧

関西夏の風物詩「鱧」あまり知られていませんが、秋の鱧も脂がよく乗り、滋味深い味をお楽しみいただけます。



絶品だし

匠の技

美容と滋養に良い、高級食材「はも」をたっぷり堪能できる、はもつくしの会席になります。

**鱧会席** 要予約二名様より  
七、八〇〇円(税込)

・先八寸・お造り・小鍋・焼物・替わり皿・天麩羅  
・雑炊 又は 炊き込みご飯・水菓子



季節限定  
6月中旬より



お昼もご利用頂けます。

ハモは瀬戸内海の淡路島を中心とした地元のハモを使用。炙った鱧の骨から出汁を取ります。

**鱧鍋** 要予約二名様より  
一〇、八〇〇円(税込)

先八寸・お造り・焼き物・鱧鍋・雑炊 又は 淡路そうめん・水菓子

店の味を、ご家庭で、お土産に…

**鱧弁当** 要予約一皿より  
四、五〇〇円(税込)

四季折々の味を楽しむことの出来る権の「お弁当」職人の「ごまひま」が詰まった料理を。集まりの多い夏に是非ご家庭で、大切な方とお召し上がりください。



【内容】  
・鱧の照り焼き  
・淡路玉葱つけ焼き  
・枝豆、丸十レモン煮  
・鱧と季節野菜天婦羅  
・鱧湯引き、鯛のお造り  
・鱧と茄子の巻き煮  
・蛸、海老旨煮  
・鱧寿司と鱧めし  
・新生姜甘酢漬け  
・香の物

※仕入れにより内容を変更する場合がございます。

鱧弁当以外の  
**季節味弁当** 要予約一皿より  
三、五〇〇円(税込)  
より承ります。

◎配達はしていません、11時より店頭でのお引渡となります。  
◎当日中にお召し上がりください。