



絶品
★コクと旨み★

やわらかくジューシーで噛みしめると深い味わいが広がるイベリコ豚をアンダルシア地方 特産のシェリー酒を使用した濃厚なソースで仕上げました。

スペイン産イベリコ豚のロースト アンダルシア風ソース
¥1,680(税込¥1,814)



メイン料理の前にいかがですか

素材の旨みがしみ出たオリーブオイルにパンをつけて食べるのがオススメ♪



スペインの定番料理★


アヒージョは、スペイン語で「小さなニンニク」を表す言葉でありオリーブオイルとニンニクで煮込むマドリッド以南の代表的な小皿料理(タパス)の一種です。



ぷりぷり海老のアヒージョ
¥800(税込¥864)



3種きのことチキンのアヒージョ
¥750(税込¥810)

 ←このマークのある商品
シーフードと野菜で畜肉系の旨味をつくれないか？ 食の楽しみを増やし、パンの美味しさを料理にのせる一つの挑戦です。
※ 詳しくはHP〈神戸屋レストランのこだわり〉をご参照ください。 <http://www.kobeyarestaurant.co.jp/>