

大豆丸ごと製法の
贅沢な美肌豆乳しやぶしやぶ



豆乳とお出汁の二色で

幸

コース 全七品 二八〇〇円 (税込)

- | | |
|-----|--------------------------------|
| 先付 | 前菜小鉢三種
(黒胡麻豆腐、柚子豆腐、辛子豆腐) |
| 前菜 | 自家製「銀奴豆腐」 |
| 温物 | ワンスプーンに仕上げたサラダ3種 |
| 揚物 | おくら餛飩、山葵あんかけ |
| 揚物 | 海老と季節野菜の豆乳天麩羅 |
| 名物 | 二種のもち豚で二色 |
| 飯物 | 美肌豆乳しやぶしやぶ |
| 水菓子 | 最後のメにチーズリゾット
大納言小豆と抹茶アイスの最中 |

※写真はイメージです ※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます



※写真はイメージです ※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます

- | | |
|-----|--------------------------------|
| 前菜 | 自家製「銀奴豆腐」 |
| 揚物 | ワンスプーンに仕上げた |
| 揚物 | サラダ三種 |
| 温物 | おくら餛飩、山葵あんかけ |
| 揚物 | 海老と季節野菜の豆乳天麩羅 |
| 名物 | 二種のもち豚で |
| 飯物 | 美肌豆乳しやぶしやぶ |
| 水菓子 | 最後のメにチーズリゾット
大納言小豆と抹茶アイスの最中 |

華
はな
コース

全六品 二五〇〇円 (税込)

二種のもち豚で



TOUFU-DINING kobe_daizu
大豆屋 大豆屋 検索

☎ 078-333-4388

神戸市中央区加納町 4-7-20 イーグルビル B1F

営業時間
ランチ 11:30~14:00 (L.O.13:30)
日~木 17:00~23:00 (L.O.22:30)
土日祝前 17:00~24:00 (L.O.23:00)

昼
ひるえん
受付中 宴



最大24名様までOKな掘りこたつ個室や4~10名様用個室など木のぬくもりを感じるモダンな内装で、歓迎会、ママ会、女子会などに最適な空間をご用意しております。



味覚と視覚で楽しむ大豆屋の春コース



恵 — めぐみ — コース

全九品 二六〇〇円 (税込)

十二種の豆腐料理を魅覚と食感でお楽しみいただけるコースです。

- 先付 前菜小鉢三種 (黒胡麻豆腐、柚子豆腐、辛子豆腐)
- 向付 揚げ豆腐と春野菜のサラダ仕立て
- 焼物 鶏肉のおからチーズ焼き
- 焼物 季節野菜と共に
- 焼物 豆腐田楽ステーキ、大根と共に、山葵あんかけ
- 温物 おくら餛飩、汲み上げ湯葉の山葵あんかけ
- 温物 蛤と出来立て豆腐のとろっと豆腐
- 湯菜 湯豆腐、池本醤油の出汁醤油と共に
- 飯物 『浅利と湯葉の炊き込み』飯
- 止椀 本日のお吸い物
- 水菓子 大納言小豆と抹茶アイスの最中

慶 — よろこび — コース

全九品 三五〇〇円 (税込)



大豆丸ごと製法の豆腐から汲み上げた濃厚な湯葉と旬の味覚が満載。大豆屋伝統の味を存分に楽しんでください。



- 先付 前菜小鉢五種 (黒胡麻豆腐、柚子豆腐、辛子豆腐、じーまーみー豆腐、豆腐の味噌漬)
- 向付 汲み上げ湯葉とアボカドのお造り
- 向付 明石鯛の松皮造り
- 焼物 豆腐田楽ステーキ、大根と共に、自家製湯葉しゅうまい
- 蒸物 海老と季節野菜の豆乳天麩羅
- 揚物 汲み上げ湯葉と二種のもち豚で美肌豆乳しゃぶしゃぶ(コラーゲン、ヒアルロン酸、イソフラボン効果)
- 飯物 最後のメにチーズリゾット
- 水菓子 大納言小豆と抹茶アイスの最中

豊 — ゆたか — コース

全十一品 四八〇〇円 (税込)

お一人様ごとに一皿ずつご提供させていただきます。料理長イチオシの会席料理です。

- 先付 前菜小鉢五種 (黒胡麻豆腐、柚子豆腐、辛子豆腐、じーまーみー豆腐、豆腐の味噌漬)
- 向付 汲み上げ湯葉とアボカドお造り
- 向付 明石鯛の松皮造り
- 焼物 生麩田楽二種盛り
- 焼物 淡路鶏の岩塩焼き
- 温物 淡路産新玉葱のホイル焼き
- 温物 もち豚の湯葉の豆乳しゃぶしゃぶ
- 湯菜 海老と季節野菜の豆乳天麩羅
- 飯物 『湯葉あんかけ』飯
- 止椀 本日のお吸い物
- 水菓子 大納言小豆と抹茶アイスの最中



单品メニュー

- 湯葉・変わり豆腐
 - 湯葉のお造り 六八〇
 - 豆腐の味噌漬 四五〇
 - オリーブオイルと友に 七八〇
 - 大豆屋自家製豆腐五種盛り 七八〇
- サラダ
 - 豆腐の味噌漬と香味野菜の湯葉春巻き 七八〇
 - 七種の豆と季節野菜のシーザー 七八〇
 - サラダ カリカリ湯葉添え 七八〇
 - 豆腐と肉みそサラダ仕立て 七八〇
 - 味噌ディップソースで食すもぎたて野菜のバーニャカウダ 九五〇
- あたたかい
 - おくら餛飩、湯葉あんかけ 六五〇
 - 自家製湯葉しゅうまい 七八〇
 - もち豚の角煮 山芋とろろ添え 八二〇
 - もち豚と季節野菜を巻いた包み蒸し 九五〇
- 焼きもの
 - たっぷりトマトと豆腐のピザ 六八〇
 - 豆腐のステーキ 豚ばら肉のピリ辛ソース掛け 七八〇
 - 淡路鶏の粗塩焼き、柚子胡椒を添えて 九八〇
- 揚げもの
 - 海老ぶり豆乳クリームコロッケ 八八〇
 - 淡路鶏の竜田揚げ 八八〇
 - 海老と春野菜を使った豆乳天麩羅 八八〇
- ご飯もの
 - 湯葉あんかけご飯お味噌汁、お新香付き 六八〇
 - 七種の豆と春野菜の豆乳チーズリゾット 七五〇
 - 大豆屋ロール、湯葉巻き寿司仕立て 八八〇
- デザート
 - 自家製豆腐のチーズケーキ 五八〇
 - 豆乳ロールケーキ 五八〇
 - 豆乳杏仁豆腐 五八〇