

ずわい
半身付

●ずわい半身盛り ●かにすき小鍋 ●かに刺身 ●サラダ ●かに茶碗蒸し ●かに天ぷら ●寿司 ●お椀 ●デザート

ずわい蟹半身盛

※写真は「終」です。

かに料理
甲羅
密蔵

冬のずわい祭り

ずわい蟹の上品で繊細な美味しさを
味わい尽くす冬の特別企画

ご要望に応え人気のメニューを
期間限定で復刻

おもてなし期間 2月1日(木)～29日(木)

かに釜めしと小鍋御膳 4,200円(税込4,620円)

●かに釜めし ●かにすき小鍋 ●茹でかに ●かに刺身 ●寄せ豆腐 ●かに茶碗蒸し
●香の物 ●お椀 ●デザート
※釜飯は炊き上がりに20分程お時間をいただきます。

ずわい蟹尾盛

ずわい
尾付

※写真は「紅梅」です。

紅梅
こうばい 8,000円(税込8,800円)

●ずわい姿尾 ●ずわい陶板焼き ●かに刺身 ●サラダ ●かに茶碗蒸し ●かに天ぷら ●寿司 ●お椀 ●デザート

おすすめの一品
茹でずわい姿
【一尾】4,800円(税込5,280円)
【半身】2,500円(税込2,750円)

紋別 もんべつ 5,300円(税込5,830円)

●ずわい半身盛り ●かに釜めし ●小鉢二種 ●サラダ ●かに刺身 ●かに茶碗蒸し ●海老天ぷら ●香の物 ●お椀 ●デザート
※釜飯は炊き上がりに20分程お時間をいただきます。

名物かに釜飯と
ずわい半身が付いた特選会席

かに釜めしと
ずわい
半身付

※写真は全てイメージです。※お料理の内容が異なる場合がございます。詳しくはお問合せください。

ずわいしばぶ

秘伝の昆布だしで
しゃぶしゃぶした
かに身の美味しさは絶品

冬のずわい祭り
特別ランチメニュー

かに釜めし

秘伝の出汁と
厳選したかにの旨味が凝縮した
贅沢な釜めしをお楽しみください



人気の釜飯と小鍋かにしゃぶが
セットになった特別メニュー

かにしゃぶ小鍋ランチ 2,980円(税込3,278円)

●かにと海老の小鍋しゃぶ ●かに釜めし ●寄せ豆腐 ●刺身 ●茶碗蒸し ●香の物 ●お椀 ●デザート

※釜飯は炊き上りに20分程お時間を頂きます。

おもてなし期間 2月1日(木)～29日(木)

※日曜・祝日はご用意致しておりません。