



冬季限定

かにとぶ



かにぶぐ 炭火焼会席

遠州

く えんしゅう

- 身皮の湯引き ●茹でがに ●かにとぶぐ 刺身 ●かにとぶぐ 炭火焼き ●かに茶碗蒸し ●ぶぐ 唐揚げ ●たらは釜飯 ●お椀 ●香の物 ●デザート

※釜めしは焼き上がり20分程お時間をいただきます。

8,500円 (税込9,350円)



一名様より承ります。

※写真の炭火焼き盛りは2人前のイメージです。

かにとらふぐ 鍋会席



玄海

く げんかい

- 身皮の湯引き ●かにとらふぐの土瓶蒸し ●とらふぐのお造り ●かにとらふぐのちり鍋 ●ぶぐ 唐揚げ ●鍋後雑炊 ●香の物 ●デザート

10,000円 (税込11,000円)



一名様より承ります。

※写真のとらふぐのお造りと鍋の具材・雑炊は3人前のイメージです。

とらふぐと かに鍋セット

周防

く すおう

- とらふぐのお造り ●かにとらふぐのちり鍋 ●鍋後雑炊 ●香の物

8,500円 (税込9,350円)



一名様より承ります。

※写真のとらふぐのお造りと鍋の具材・雑炊は3人前のイメージです。

小鍋会席

能登

く のと

- 茹でがに ●かに刺身 ●かにとぶぐ皮の小鍋しゃぶ ●かに茶碗蒸し ●ぶぐ 唐揚げ ●かにとぶぐの寿司盛り合わせ ●お椀 ●デザート

6,000円 (税込6,600円)



特製のもろみ醤油を
絡めたぶぐを
香ばしく焼き上げる
炭火焼会席

海峡

く かいきょう

- 身皮の湯引き ●茹でがに ●かにとぶぐ 刺身 ●ぶぐ 炭火焼き ●かに茶碗蒸し ●ぶぐ 唐揚げ ●かに釜飯 ●お椀 ●香の物 ●デザート

※釜めしは焼き上がり20分程お時間をいただきます。

7,000円 (税込7,700円)



一名様より承ります。

※写真の炭火焼き盛りは2人前のイメージです。

豊後

く ぶんご

白子焼きや
かにのお造り
特別な席に
ふさわしい特選会席

15,000円 (税込16,500円)



一名様より承ります。

※写真のとらふぐのお造りと鍋の具材・雑炊は3人前のイメージです。

※とらふぐのお造りは1人前ずつのご提供となります。食材がなくなり次第終了とさせていただきます。※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。



ひれ酒 750円 (税込825円)



ひれ酒 900円 (税込990円)



かに酒 750円 (税込825円)



2人前より承ります。

かにととらふぐのちり鍋 1人前 4,500円 (税込4,950円)



2人前より承ります。

とらふぐのちり鍋 1人前 5,000円 (税込5,500円)

追加
鍋具材

かに身(2本) 1,100円 (税込1,210円)

ふぐ身(5貫) 2,600円 (税込2,860円)

鍋野菜 800円 (税込880円)

とらふぐ皮しゃぶ身 750円 (税込825円)



とらふぐのお造り 2,600円 (税込2,860円)



ふぐ唐揚げ 1,200円 (税込1,320円)



とらふぐ焼白子 2,800円 (税込3,080円)

かにとふぐの
お手軽御膳

ふぐの旨みを
特製出汁が引き立てる
甲羅仕立ての
ふぐとろ飯

まずはそのまゝ
次にお好みの薬味を添えて
最後はお出汁をかける

ふぐ三味御膳 4,500円 (税込4,950円)

●ふぐとろ飯 ●茹でかに ●かに刺身 ●かに茶碗蒸し ●ふぐ唐揚げ ●香の物 ●デザート

特上



特上かにふぐ小鍋御膳 5,000円 (税込5,500円)

- かに刺身 ●かに茶碗蒸し ●かにとふぐの小鍋
- ふぐ唐揚げ ●かにとふぐの寿司盛り
- お椀 ●デザート



かにとふぐの
贅沢昼膳



かにとふぐのちり鍋と
寿司盛り合わせ

かにふぐ小鍋ランチ 3,980円(税込4,378円)

●かにふぐ一人鍋 ●ふぐ刺身 ●茶碗蒸し ●かにとふぐの寿司盛り合わせ ●お椀 ●デザート

お昼のおもてなし

※日曜・祝日はご用意いたしておりません。

冬の味覚ふぐとかかにを
ご堪能ください。

ふぐの旨みを
特製出汁が引き立てる
甲羅仕立てのふぐとろ飯



まずはこのまま

次にお好みの薬味を添えて
最後はお出汁をかけて



ふぐ三昧ランチ 3,280円(税込3,608円)

●ふぐとろ飯 ●茹でかに ●ふぐ小鉢 ●ふぐ唐揚げ ●茶碗蒸し ●香の物

※写真は全てイメージです。※お料理の内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。