

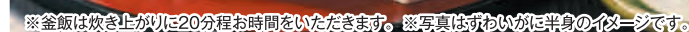


秋の味覚の
供宴

金木犀

きんもくせい

- かにと松茸の釜めし ●ずわい盛り ●松茸土瓶蒸し ●かに刺身
●小鉢 ●サラダ ●かに天ぷら ●お椀 ●香の物 ●デザート



ずわいがに

半身

通常価格 **7,880円**(税込8,668円)

会員様特別価格

6,880円 (税込7,568円)

ずわいがに

一尾

通常価格 **9,980円**(税込10,978円)

会員様特別価格

8,980円 (税込9,878円)



※写真はすべてイメージです。※期間中でも食材の仕入れ状況により終了することがございます。※限定数販売のため売り切れの際は、ご容赦ください。



かにと松茸のしゃぶしゃぶ



かにと松茸の炭火焼

萩 8,980円(税込9,878円)

- いばらがにと松茸のしゃぶしゃぶ ●松茸土瓶蒸し ●茹でかに
- かに刺身 ●かに天ぷら ●きしめん ●デザート

10月1日(水)~10月31日(金)

会員様
特別価格 6,980円(税込7,678円)

追 加	
かにしゃぶ身3本	3,600円(税込3,960円)
松茸	1,500円(税込1,650円)

錦木 にしきぎ 8,980円(税込9,878円)

- いばらがにと松茸の炭火焼 ●松茸土瓶蒸し ●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

追 加	
かに身	3,500円(税込3,850円)
松茸	1,500円(税込1,650円)



かにと松茸の御膳

数量
限定

人気の松茸釜飯と土瓶蒸しを
お楽しみいただけます

秋桜 こすもす 4,980円(税込5,478円)

●かにと松茸の釜めし ●茹でかに ●秋の二段重 ●松茸土瓶蒸し
●かに茶碗蒸し ●海老天ぷら ●お椀 ●香の物 ●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。



茜 あかね 3,980円(税込4,378円)

●秋の二段重 ●茹でかに ●松茸土瓶蒸し ●揚げ物 ●かにと松茸のちらし寿司 ●お椀 ●デザート

数量
限定

秋鮭・栗・きのこ・蟹
——
朴葉味噌の香りと溶け合う秋の逸品

甲羅特選 朴葉焼き

秋香 しゅうか 2,980円(税込3,278円)

●かにと秋鮭の朴葉焼き ●松茸土瓶蒸し ●かに刺身 ●かに茶碗蒸し ●かにと松茸ご飯 ●お椀 ●香の物



かにと松茸釜めし

1,800円 (税込1,980円)

※釜飯は炊き上がりに20分程お時間をいただきます。



松茸天ぷら

1,500円 (税込1,650円)



松茸土瓶蒸し

1,000円 (税込1,100円)

かにと松茸のお出汁が香る
甲羅本店ならではの
土瓶蒸しをご堪能ください



秋
の
逸
品

※写真はすべてイメージです。※期間中でも食材の仕入れ状況により終了することがございます。※限定数販売のため売り切れの際は、ご容赦ください。



かにと松茸フェア お昼のおもてなし

※日曜・祝日はご用意致していません。

松茸香る
人気のかに松茸釜めし



紅葉 もみじ 2,980円(税込3,278円)

●かにと松茸の釜めし ●松茸土瓶蒸し ●茹でがに ●サラダ ●茶碗蒸し ●海老天ぷら ●お椀 ●香の物 ●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。



あきさい
秋彩ランチ 2,480円(税込2,728円)

●かにと秋鮭の朴葉焼き ●松茸土瓶蒸し ●茹でがに ●小鉢 ●サラダ ●かにと松茸ご飯 ●お椀 ●香の物

秋鮭・栗・きのこ・蟹
——
朴葉味噌の香りと溶け合う
秋の逸品



花梨 かりん 3,980円(税込4,378円)

●秋の二段重 ●茹でがに ●松茸土瓶蒸し ●揚げ物 ●かにと松茸のちらし寿司 ●お椀 ●デザート

旬の食材が詰まった
二段重の彩りランチ

数量
限定

※写真はすべてイメージです。※期間中でも食材の仕入れ状況により終了することがございます。※限定数販売のため売り切れの際は、ご容赦ください。