

# かにと鰻フエア

## 夏の涼膳

【おもてなし期間】7月1日(火)～8月31日(日)

夏限定の特別会席 かに天重と鰻の供宴



浜名 はまな 5,500円(税込6,050円)

●かに鰻重 ●かに鰻柵 ●サラダ ●かに刺身 ●ずわい焼き ●かに湯葉シューマイ ●お椀 ●香の物 ●デザート

※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。



**ほおずき 6,800円(税込7,480円)**

- いばらがかに茹で盛り ●かに鰻柵 ●小鉢 ●サラダ ●かにと鰻の刺盛り
- かに茶碗蒸し ●ずわい天ぷら ●ミニ鰻まぶし ●香の物 ●デザート



**かにと  
ひつまぶし**

3度味わい深い、甲羅流ひつまぶし

**かに鰻まぶし御膳 3,980円(税込4,378円)**

- かに鰻まぶし ●茹でかに ●サラダ ●お椀 ●香の物

ひつまぶしの  
召し上がり方

- 一、まずはそのまま
- 二、薬味と三緒に
- 三、出汁をかけてお茶漬けて
- 四、お好みの食べ方で



**特上かに鰻まぶし御膳 4,980円(税込5,478円)**

- かに鰻まぶし ●かにと鰻の刺盛り ●茹でかに ●かに茶碗蒸し ●お椀 ●香の物

# 夏の涼膳



旬の素材を  
見た目も涼しげに  
しつらえました。



## 夕顔 ゆうがお 4,300円(税込4,730円)

数量  
限定

●クリスタル三段重 ●茹でかに ●自家製とろとろ豆腐かに餡かけ ●ずわい天ぷら ●お椀 ●デザート

※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。



# 夏のかにづくし会席

## 山水 さんすい 8,000円(税込8,800円)

●二種の茹でかに ●かに刺身 ●いばらがに陶板焼き ●ずわい天ぷら ●ミニ鰻まぶし ●香の物 ●デザート



## お子様鰻井セット 1,680円(税込1,848円)

●ミニ鰻井 ●かにクリームコロッケ ●鶏唐揚げ ●海老煎餅 ●茶碗蒸し ●かにサラダ ●デザート ●ドリンク

※お子様鰻井セットのご注文は小学生以下のお客様に限ります。



## ミニ鰻井セット 2,980円(税込3,278円)

●ミニ鰻井 ●サラダ ●小鉢 ●煮物 ●かに茶碗蒸し ●かに湯葉シューマイ ●お椀 ●香の物

# お手軽御膳

お土産・お持ち帰り

「販売期間」7月1日(火)～8月31日(日)

# 丑の日 うなぎ

一の丑 7月19日(土)

二の丑 7月31日(木)



## こだわり製法

ほどよく脂の乗った鰻を  
ふっくらと蒸しあげて  
何度も秘伝のたれを塗り  
パリッと焼き上げました。

特選かに鰻重  
2,980円(税込3,218円)

鰻重(1尾分) 2,980円(税込3,218円)

本たらば使用

特上たらば鰻重  
4,500円(税込4,860円)

限定30食  
拘りの逸品

※限定数量になり次第終了とさせていただきます。丑の日は混雑が予想されますので当日のご注文はご用意できない場合もございます。お早目のご予約をお勧め致します。

# 夏限定 お昼のおもてなし

【おもてなし期間】7月1日(火)～8月30日(土) ※日曜・祝日はご用意いたしていません。



3度味わい深い、甲羅流ひつまぶし

鰻まぶし

茹でかに

**鰻まぶしランチ 3,500円(税込3,850円)**

- 鰻まぶし ●茹でかに ●サラダ ●お椀 ●香の物 ●デザート

ひつまぶしの  
召し上がり方

- 1、まずはそのまま
- 2、薬味と一緒に
- 3、出汁をかけてお茶漬けで
- 4、好みの食べ方で



**ミニ鰻丼ランチ 2,880円(税込3,168円)**

- 鰻小丼 ●サラダ ●小鉢 ●煮物 ●茶碗蒸し
- かに湯葉シューマイ ●お椀 ●香の物



**鰻ちらしランチ 1,580円(税込1,738円)**

- 鰻ちらし小丼 ●サラダ ●海老天ぶら ●お椀 ●香の物



夏の涼膳

クリスタル三段重

旬の素材を見た目も涼しげにしつらえました

数量限定

旬の甲羅昼膳

**2,480円(税込2,728円)**

- クリスタル三段重 ●自家製とろとろ豆腐鍋 ●お椀 ●デザート2種



※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。