



かにと松茸の供宴

# 秋の大感謝祭

## 特別メニュー



かにと松茸の  
すきしゃぶ  
3,500円(税込3,850円)  
二人前よりご注文承ります。

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 追加すきしゃぶ身 | 1,700円<br>(税込1,870円) |
| 追加野菜     | 1,000円<br>(税込1,100円) |
| 追加松茸     | 1,000円<br>(税込1,100円) |



かにと松茸の炭火焼  
4,500円(税込4,950円)  
二人前よりご注文承ります。

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 追加ずわい身 | 3,000円<br>(税込3,300円) |
| 追加たらば身 | 4,000円<br>(税込4,400円) |
| 追加松茸   | 1,000円<br>(税込1,100円) |

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。  
詳しくはスタッフにお問合せください。



かにと松茸の朴葉焼 1,600円(税込1,760円)



かにと松茸釜飯 1,880円(税込2,068円)



松茸土瓶蒸し 1,000円(税込1,100円)



松茸天ぷら 1,200円(税込1,320円)

# 秋の膳

秋の味覚の王様、松茸を  
使った甲羅本店ならではの  
お料理をお楽しみください。

**限定 30食**

ずわい松茸御膳  
**秋桜【こすもす】 4,500円(税込4,950円)**

【一の重】●寄せ豆腐 ●サラダ ●小鉢二種  
【二の重】●かに刺身 ●口取り ●小鉢二種  
●茹でかに ●かにと松茸の土瓶蒸し ●かに茶碗蒸し ●揚物  
●かにと松茸の釜飯 ●お椀 ●香の物 ●デザート

※釜飯は炊き止りに20分程お時間を頂きます。

# かにと松茸の炭火焼会席



写真はイメージです。  
かにと松茸の炭火焼は二人前です。  
コンロの上の網焼はイメージです。

秋の味覚の王様松茸を  
使った甲羅本店ならではの  
和会席をお楽しみください。

追加ずわい身 3,000円(税込3,300円)  
追加たらば身 4,000円(税込4,400円)  
追加松茸 1,000円(税込1,100円)

# かにと松茸のすきしゃぶ会席



写真はイメージです。  
かにしゃぶ盛りと松茸盛りは二人前です。

松茸とずわい蟹を  
甲羅秘伝のだしでいただく  
贅沢な特別しゃぶ会席



追加すきしゃぶ身 1,700円(税込1,870円)  
追加野菜 1,000円(税込1,100円)  
追加松茸 1,000円(税込1,100円)

# 松茸かに和会席

旬の食材と秋の味覚の王様松茸を使った  
甲羅本店ならではの和会席を  
お楽しみくださいませ。



写真はイメージです。

かにと松茸会席  
万葉【まんよう】 5,500円  
(税込6,050円)

- 小鉢二種 ●サラダ ●かに刺身 ●かにと松茸の土瓶蒸し
- かにと松茸の朴葉焼き ●かに天ぷら ●かにと松茸の焼盛り
- 寿司 ●お椀 ●デザート



すきしゃぶ特選会席  
萩【はぎ】 感謝祭期間  
10月1日(金)~31日(日)  
通常価格 8,300円(税込9,130円)  
感謝祭価格 6,300円  
(税込6,930円)

- 寄せ豆腐 ●茹でかに盛
- かに刺身 ●かにと松茸の土瓶蒸し
- かにと松茸のすきしゃぶ ●揚物 ●きしめん ●デザート

「萩」は二人前からのご注文となります。

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。  
詳しくはスタッフにお問合せください。