

料理長
おすすめ

松葉がに

日本海から直送の冬季限定の活がに。

加能がに

毎日空輸



こうばこ
香箱がに
2,200円
(税込2,420円)

漁期が12月までの
松葉がにの雌かに。
1年で今しか味わう
事が出来ません。



活蟹だからこそ出来る
ぶりっとした食感を
味わいつくす至福の逸品

お好みの調理方法でご用意致します。



しつとりとした纖細で
上品な甘みを堪能するには
茹でがおすすめ

通常 21,800円(税込23,980円)

会員様 中 15,800円
(税込17,380円)

通常 23,800円(税込26,180円)

会員様 大 17,800円
(税込19,580円)

松葉がに・加能がに・香箱がには11月上旬
漁解禁後からのご用意となります。漁の状況
により入荷の無い場合がございます。また、価
格も変動することがございます。詳しくは係の
者にお尋ねください。

※食材がなくなり次第終了とさせて頂きます。詳しくは係の者にお尋ねください。※写真は全てイメージです。

甲羅

冬季限定

かにとたらふぐ





季節会席

能登 [のと] 5,800円

- かにと河豚ちり一人鍋 ●茹でずわい蟹 ●かに刺身 ●寄せ豆富
- かに茶碗蒸し ●ふぐ唐揚 ●寿司盛合せ ●お椀 ●デザート



おすすめ御膳

お気軽にかにとふぐをお楽しみ頂ける
御膳もご用意致しました。

かにふぐ小鍋御膳 4,200円(税込 4,620円)

- かにと河豚ちら一人鍋
- かに刺身
- 小鉢二種
- 口取り
- ふぐ唐揚
- ミニちらし
- お椀



ホスサヤ逸品

とら河豚のお造り

もり ※一人前ずつご提供致します。
写真は全てイメージです。



卷之三

- とら河豚のお造り
- 鍋後雜炊
- 香の物

●ふぐ唐揚 ●鍋後雜炊 ●香の物 ●デザート

タケシ・ゼノン

●かにととら河豚のちり鍋 ●かにととら河豚の土瓶蒸し
8,000円(税込8,800円)



玄海 [げんかい]
10,0

100

かにととら河豚のちり鍋 ※2人前より承ります。
4,500円(税込4,950円)

その他の会席もご用意致しております

豊後 [ぶんご]

12,000円(税込13,200円)

- 小鉢 ●身皮の湯引き ●かにととら河豚の土瓶蒸し
- かにととら河豚のお造り ●かにととら河豚のちり鍋
- とら河豚焼き白子 ●ふぐ唐揚 ●鍋後雜炊
- 季の物 ●デザート

おかわり

- とら河豚身 2,600円(税込2,860円)

- かに身(2本) 1,100円(税込1,210円)

- 野菜 800円(税込 880円)

*食材がなくなり次第終了とさせて頂きます。詳しくは係の者にお尋ねください。*写真は全てイメージです。