



限定
30食

季節御膳

枝垂れ【したれ】 4,200円 (税込 4,536円)

- 手作り豆腐の桜鍋 ●彩プレート ●かにサラダ ●かにグラタン
- かに天ぷら ●かに釜飯 ●お椀 ●香の物 ●デザート

4月22日(日)迄のご用意となります。

※写真はイメージです。

春の特別メニュー

ご卒業・ご入学のお祝いは
春の食材をふんだんに使った
甲羅本店ならではの料理で
お楽しみください。



3日前迄に
ご予約
ください

菜花【なばな】

4,200円 (税込 4,536円)

- 寄せ豆腐 ●小鉢二種 ●茹でかに盛り ●真鯛薄造り ●かにすき一人鍋
- かに湯葉シューマイ ●揚物 ●お寿司の盛合せ ●お椀 ●デザート

写真のお料理は「菜花」3人前です。

※写真はイメージです。

かにと春の食材で華やかにおもてなしいたします。
ご予算に応じてご宴会プランをご提案いたします。

期間 / 3月1日(木) ~ 4月27日(金)まで

甲羅 本店
歓送迎会
ご予約承ります。



※写真は賀茂川です。※写真はイメージです。
※写真のかにと旬野菜の宝楽蒸し・活鮑炭火焼は3人前となります。

賀茂川【かもがわ】 6,500円 (税込 7,020円)

- 前菜 ●かに刺身 ●かにと旬野菜の宝楽蒸し ●活鮑炭火焼
- かに天ぷら ●寿司盛合せ ●お椀 ●デザート

最上【もがみ】 5,300円 (税込 5,724円)

- 前菜 ●刺身 ●かにと旬野菜の宝楽蒸し ●活鮑炭火焼
- 寿司盛合せ ●お椀

4月22日(日)迄のご用意となります。



※写真はイメージです。

90分飲み放題付

+1,500円 (税込 1,620円) のところ

「菜花」「春がすみ」
に限り +800円 (税込 864円)

幹事さん必見!!

お酒からソフトドリンクまで飲み放題

※4名様以上にてご予約承ります。※こちらのプランは法事等のご利用はできません。
※土曜・日曜・祝日はご用意しておりません。詳しくはお問い合わせください。

たらば蟹とずわい蟹を旬野菜で
目の前で蒸し上げる春の逸品です。



写真のお料理は「春がすみ」4人前です。 ※写真はイメージです。

3日前迄に
ご予約
ください

春がすみ【はるがすみ】 5,700円 (税込 6,156円)

- サラダ ●かに刺身 ●かにと鮑の宝楽蒸し ●揚物盛合せ
- お寿司の盛合せ ●お椀 ●デザート

活鮑を炭火で豪快に
焼いてお召し上がり
頂きます。 ※写真はイメージです。