



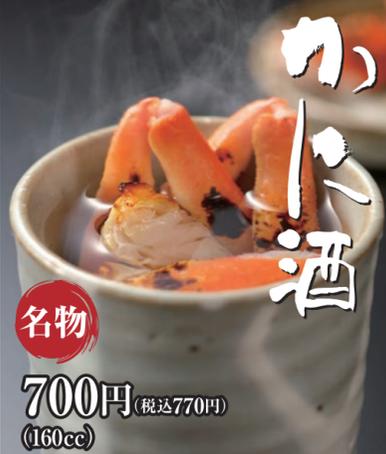
# かにとらふぐ



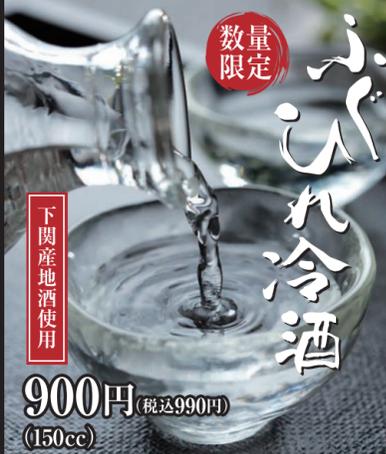
冬季限定



**お飲みもの**



名物  
**かに酒**  
700円 (税込770円)  
(160cc)



数量限定  
**ふぐれ冷酒**  
900円 (税込990円)  
(150cc)  
下関産地酒使用



**ふぐれ酒**  
700円 (税込770円)  
(160cc)



とらふぐ焼白子 2,800円 (税込3,080円)



※写真は2人前イメージです。

※一人前ずつご提供致します。写真は全てイメージです。



ふぐ唐揚 1,200円 (税込1,320円)

てっさ 2,600円 (税込2,860円)



かにとらふぐのちり鍋 4,500円 (税込4,950円)

本たらばとらふぐのちり鍋 6,500円 (税込7,150円)



※写真は2人前イメージです。

※2人前より承ります。

てっちり鍋 5,000円 (税込5,500円)

<b>追加</b>	●ふぐ身 2,600円 (税込2,860円)	●かに身 1,100円 (税込1,210円)	●野菜 800円 (税込880円)	●本たらば身 3,100円 (税込3,410円)
-----------	------------------------	------------------------	-------------------	--------------------------

おすすめ逸品

かにとらふぐちりを味わう



かに身は追加料金で本たらばに変更できます。

2名様よりご注文を承ります。

※写真は「周防」です。

※とらふぐのお造りは1人前ずつのご提供となります。とらふぐのお造りと鍋の具材、雑炊は3人前のイメージです。

# 冬の味紀行

冬の味覚とらふぐと

かにを味わえる特別会席



※写真は「玄海」です。

2名様よりご注文を承ります。

※とらふぐのお造りは1人前ずつのご提供となります。とらふぐのお造りと鍋の具材、雑炊は3人前のイメージです。

**玄海**【げんかい】 **10,000円**  
(税込11,000円)

- かにとらふぐの土瓶蒸し ●とらふぐのお造り ●かにとらふぐのちり鍋
- 身皮の湯引き ●口取り ●ふぐ唐揚げ ●鍋後雑炊 ●香の物 ●デザート

**豊後**【ぶんご】 **13,000円**  
(税込14,300円)

- かにとらふぐの土瓶蒸し ●身皮の湯引き ●口取り ●かにとらふぐのお造り
- かにとらふぐのちり鍋 ●とらふぐ焼白子 ●ふぐ唐揚げ ●鍋後雑炊 ●香の物 ●デザート

おかわり	ふぐ身	2,600円(税込2,860円)	野菜	800円(税込880円)
	かに身	1,100円(税込1,210円)	本たらば身	3,100円(税込3,410円)

※食材がなくなり次第終了とさせていただきます。詳しくは係の者にお尋ねください。



九州産とらふぐ

**かにふぐ小鍋御膳** 4,200円 (税込4,620円)

- かにふぐ一人鍋 ●小鉢三種 ●かに刺身 ●ふぐ唐揚げ
- ちらし寿司 ●お 椀



本たらば身  
[玄海・周防・豊後]  
+2,000円(税込2,200円)で鍋身の「ずわい」を「本たらば」に変更させていただきます。



冬の味覚のとらふぐと

かにを一緒にいただく

甲羅本店、冬の特別メニュー

**能登**【のと】 **5,800円**  
(税込6,380円)

- かにふぐ一人鍋 ●寄せ豆腐 ●茹でがに ●かに刺身
- かに茶碗蒸し ●ふぐ唐揚げ ●寿司 ●お 椀 ●デザート

※全ての写真はイメージです。



## かにふぐ小鍋ランチ 3,980円

- かにふぐ一人鍋 ●かに寿司盛り合せ
- 刺身 ●かに湯葉シューマイ
- お椀 ●デザート

(税込4,378円)

お昼の  
おもてなし

冬の味覚ふぐとかかにを  
お手軽にランチで  
ご用意致しました。



## ふぐちり小鍋ランチ 2,980円(税込3,278円)

- ふぐちり一人鍋 ●小鉢3種 ●茹でがに
- ふぐ唐揚げ ●ちらし寿司 ●お椀 ●デザート

※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。詳しくはお問合せください。