



甲羅
冬季限定

かにととらふぐ



お飲みもの

かに酒

名物

700円 (税込770円)
(160cc)

数量限定

ふぐれ冷酒

下関産地酒使用

900円 (税込990円)
(150cc)

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)

ふぐ唐揚げ 1,200円 (税込1,320円)

てっさ 2,600円 (税込2,860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。

おすすめ逸品

かにととら河豚のちり鍋 4,500円 (税込4,950円)

本たらばととら河豚のちり鍋 6,500円 (税込7,150円)

てっちり鍋 5,000円 (税込5,500円)

※写真はすわい蟹・2人前イメージです。

※2人前より承ります。

※写真は2人前イメージです。

※2人前より承ります。

追加

●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)
---------------------------	---------------------------	----------------------	-----------------------------

かにとふぐちりを味わう



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。

周防【すおう】 8,500円
(税込9,350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 ●鍋後雑炊 ●香の物

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



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。

※かに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 ●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 ●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3種 ●かに刺身 ●ふぐ唐揚げ
●ちらし寿司 ●お 椀



※写真は3人前イメージです。

〔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。



能登【のと】 5,800円 (税込6,380円)

●かにふぐ一人鍋 ●寄せ豆腐 ●茹でかに ●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。

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



お昼の
おもてなし
冬の味覚ふぐとかにを
お手軽にランチで
ご用意致しました。



かにふぐ小鍋ランチ 3,980円

(税込4,378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



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