



金木屋 きんもくせい 7,500円(税込8,250円)

●かにと松茸釜めし ●ずわい半身盛り ●松茸土瓶蒸し ●かに刺身
●寄せ豆腐 ●サラダ ●かに天ぷら ●お椀 ●香の物 ●デザート

9月1日(金)~10月31日(火)
会員様特別価格 6,300円(税込6,930円)

秋の大感謝祭



人気の松茸釜飯と土瓶蒸しを
お楽しみ頂ける御膳

四季の膳

数量限定 秋桜 こすもす 4,980円(税込5,478円)

●かにと松茸釜めし ●松茸土瓶蒸し ●茹でかに ●秋の二段重
●かに茶碗蒸し ●揚げ物 ●お椀 ●香の物 ●デザート

※釜飯は炊き上がり20分程お時間をいただきます。



数量限定

茜 あかね 4,200円(税込4,620円)

●秋の二段重 ●かにと松茸のしゃぶ小鍋 ●海老天ぷら ●寿司 ●お椀 ●デザート

お手軽松茸小鍋 しゃぶ膳

※写真は全てイメージです。※お料理の内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

かにと松茸の小鍋しゃぶ

秋麗 しゅうれい

5,800円(税込6,380円)

●かにと松茸のしゃぶ小鍋 ●松茸土瓶蒸し
●茹でかに ●サラダ ●かに刺身
●かに茶碗蒸し ●海老天ぷら ●寿司
●お椀 ●デザート

かに松茸釜めし

通常価格 2,500円(税込2,700円)

9月1日(金)~10月31日(火)
会員様特別価格 2,300円(税込2,484円)

甲羅の味をご家庭で
TAKE OUT
昆布だし

かにと松茸釜めし 2,300円(税込2,530円)

※釜飯は炊き上がり(20分程)の時間をいただきます。

松茸天ぷら 1,200円(税込1,320円)

松茸土瓶蒸し 1,000円(税込1,100円)

旬の逸品

かに料理に合う
おすすめ日本酒

スパークリング
清酒

みお 150ml
零 550円(税込605円)

※写真は全てイメージです。
※お料理の内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

かにと松茸のしゃぶしゃぶ会席

萩 はぎ 8,500円(税込9,350円)

●ずわいと松茸しゃぶ ●松茸土瓶蒸し ●茹でかに ●小鉢二種
●かに刺身 ●かに天ぷら ●きしめん ●デザート

10月1日(日)~10月31日(火)
会員様特別価格 6,500円(税込7,150円)

追加

かにしゃぶ身	3,000円(税込3,300円)
松茸	1,000円(税込1,100円)
鍋野菜	1,000円(税込1,100円)

※写真は全てイメージです。
※お料理の内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

錦木 にしきぎ 8,980円(税込9,878円)

●かにと松茸の炭火焼 ●松茸土瓶蒸し ●サラダ ●小鉢二種
●かに刺身 ●かに茶碗蒸し ●かにと松茸の天ぷら ●寿司
●お椀 ●デザート

追加

かに身	3,500円(税込3,850円)
松茸	1,000円(税込1,100円)

かにと松茸の炭火焼会席

かにと松茸の炭火焼会席

錦木 にしきぎ 8,980円(税込9,878円)

●かにと松茸の炭火焼 ●松茸土瓶蒸し ●サラダ ●小鉢二種
●かに刺身 ●かに茶碗蒸し ●かにと松茸の天ぷら ●寿司
●お椀 ●デザート

追加

かに身	3,500円(税込3,850円)
松茸	1,000円(税込1,100円)

かにと松茸の炭火焼会席

かにと松茸の炭火焼会席

かにと松茸

お昼のおもてなし

期間限定特別メニュー

〈期間〉9月1日(金)～10月31日(火)

◆日・祝のご用意はございません。



ランチ松茸御膳

紅葉【もみじ】 2,980円(税込3,278円)

- かにと松茸釜めし ●松茸土瓶蒸し ●茹でかに ●サラダ ●茶碗蒸し
- 海老天ぷら ●お椀 ●香の物 ●デザート ※釜飯は炊き上げりに20分程お時間をいただきます。



数量
限定

お昼の季節会席

茜【あかね】 3,980円(税込4,378円)

- 秋の二段重 ●かにと松茸のしゃぶ小鍋 ●海老天ぷら ●寿司 ●お椀 ●デザート



※写真は全てイメージです。※お料理の内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。