



# 秋の大感謝祭



※釜飯は炊き上がり20分お時間をいただきます。

## 金木犀 きんもくせい

7,500円(税込8,250円)

- かにと松茸の釜めし ●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



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 5,300円(税込5,830円)

- かにと松茸の釜めし ●茹でかに ●秋の二段重 ●松茸土瓶蒸し
- かに茶碗蒸し ●かに天ぷら ●お椀 ●香の物 ●デザート

※釜飯は炊き上がり20分お時間をいただきます。

## 秋の旬を詰め込んだ 二段重御膳

### 茜

あかね 4,300円(税込4,730円)

- 秋の二段重 ●茹でかに ●松茸土瓶蒸し ●揚物 ●かにと松茸のちらし寿司
- お椀 ●デザート



数量  
限定

※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。

# ずわいと松茸の炭火焼



**錦木** にしきぎ **8,980円**(税込9,878円)

- たらば・ずわいと松茸の炭火焼 ●松茸土瓶蒸し ●サラダ
- 小鉢二種 ●かに刺身 ●かに茶碗蒸し ●かに天ぷら
- 寿司 ●お椀 ●デザート

追加	
かに身(たらば・ずわい)	3,500円(税込3,850円)
松茸	1,500円(税込1,650円)

秋の味覚の王様  
松茸を使った  
甲羅本店ならではの  
和会席をお楽しみ  
ください。

# かにと松茸のしゃぶしゃぶ



**萩** はぎ **8,980円**(税込9,878円)

- ずわいと松茸しゃぶしゃぶ ●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

追加	
かにしゃぶ身3本	3,600円(税込3,960円)
松茸	1,500円(税込1,650円)

松茸とずわい蟹を  
甲羅秘伝のだしでいただく  
贅沢な特別しゃぶ会席

# 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



**かにと松茸しゃぶしゃぶ**  
一人前 5,000円(税込5,500円)  
※三人前よりご注文ください。



**かにと松茸炭火焼**  
一人前 5,000円(税込5,500円)  
※三人前よりご注文ください。



**松茸天ぷら**  
1,500円(税込1,650円)



**松茸土瓶蒸し**  
1,000円(税込1,100円)



**かにと松茸釜めし**  
1,800円(税込1,980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

お昼のおもてなし

※日・祝日のご用意はございません



人気の松茸釜飯と  
土瓶蒸しを  
お楽しみ頂けます

旬を彩る二段重

**紅葉** もみじ 3,300円(税込3,630円)

- かにと松茸の釜めし ●松茸土瓶蒸し ●かに刺身 ●小鉢二種 ●サラダ ●茶碗蒸し ●海老天ぶら ●お椀 ●香の物 ●デザート ※釜飯は炊き上りに20分程お時間をいただきます。



松茸香る雑炊御膳

松茸かに雑炊 ●かにクリームコロッケ ●茹でがに ●刺身 ●サラダ ●小鉢 ●茶碗蒸し ●香の物 ●デザート

数量限定

2,980円(税込3,278円)



**花梨** かりん 3,980円(税込4,378円)

- 秋の二段重 ●茹でがに ●松茸土瓶蒸し ●揚物 ●かにと松茸のちらし寿司 ●お椀 ●デザート二種

数量限定

※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。