

かにと松茸

秋の味覚の
供宴

秋の特別会席

金木犀

きんもくせい

- かにと松茸の釜めし
- ずわい盛り
- 松茸土瓶蒸し
- かに刺身
- 小鉢
- サラダ
- かに天ぷら
- お椀
- 香の物
- デザート



※釜めしは炊き上がり20分程お時間をいただきます。※写真はずわいが半身のイメージです。

ずわいがに
半身 通常価格 7,880円(税込8,668円)

会員様特別価格

6,880円(税込7,568円)

ずわいがに
一尾 通常価格 9,980円(税込10,978円)

会員様特別価格

8,980円(税込9,878円)

※写真はすべてイメージです。※期間中でも食材の仕入れ状況により終了することがございます。※限定数販売のため売り切れの際は、ご容赦ください。





かにと松茸の しゃぶしゃぶ



※いばらがかにと松茸のしゃぶしゃぶ盛りは2人前です。

「萩」は2人前からのご注文となります。

萩 はぎ 8,980円(税込9,878円)

- いばらがかにと松茸のしゃぶしゃぶ ●松茸土瓶蒸し ●茹でかに
- 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)



かにと松茸の炭火焼

※いばらがかにと松茸の炭火焼盛りは2人前です。※写真はイメージです。

「錦木」は2人前からのご注文となります。

錦木 にしきぎ 8,980円(税込9,878円)

- いばらがかにと松茸の炭火焼 ●松茸土瓶蒸し ●かに刺身 ●サラダ
- かに茶碗蒸し ●かに天ぷら ●寿司 ●お椀 ●デザート

9月5日(金)~9月30日(火)

会員様
特別価格 6,980円(税込7,678円)

追加	
かに身	3,500円(税込3,850円)
松茸	1,500円(税込1,650円)



かにと松茸の御膳

数量限定

人気の松茸釜飯と土瓶蒸しを
お楽しみいただけます

秋桜 こすもす **4,980円**(税込5,478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 ●海老天ぶら ●お椀 ●香の物 ●デザート

※釜飯は炊き上がりに20分程お時間をいただきます。



茜 あかね **3,980円**(税込4,378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



秋鮭・栗・きのこ・蟹
——
朴葉味噌の香りと溶け合う秋の逸品
甲羅特選 朴葉焼き

秋香 しゅうか **2,980円**(税込3,278円)

- かにと秋鮭の朴葉焼き ●松茸土瓶蒸し ●かに刺身 ●かに茶碗蒸し ●かにと松茸ご飯 ●お椀 ●香の物



かにと松茸釜めし

1,800円 (税込1,980円)

※釜飯は炊き上がりに20分程お時間をいただきます。



松茸天ぷら

1,500円 (税込1,650円)



かにと松茸のお出汁が香る

1,000円 (税込1,100円)

かにと松茸のお出汁が香る
甲羅本店ならではの
土瓶蒸しをご堪能ください



秋
の
逸
品

※写真はすべてイメージです。※期間中でも食材の仕入れ状況により終了することがございます。※限定数販売のため売り切れの際は、ご容赦ください。



かにと松茸フェア お昼のおもてなし

※日曜・祝日はご用意致していません。

松茸香る
人気のかに松茸釜めし



紅葉 もみじ **2,980円**(税込3,278円)

●かにと松茸の釜めし ●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

※釜飯は炊き上がりに20分程お時間をいただきます。



あきさい
秋彩ランチ **2,480円**(税込2,728円)

●かにと秋鮭の朴葉焼き ●松茸土瓶蒸し ●茹でかに ●小鉢 ●サラダ ●かにと松茸ご飯 ●お椀 ●香の物

秋鮭・栗・きのこ・蟹
朴葉味噌の香りと溶け合う
秋の逸品



花梨 かりん **3,980円**(税込4,378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

旬の食材が詰まった

二段重の彩りランチ

数量
限定

※写真はすべてイメージです。※期間中でも食材の仕入れ状況により終了することがございます。※限定数販売のため売り切れの際は、ご容赦ください。