



春

Shun-sai

彩
フ
エ
ア



春の三段重と桜豆腐

数量限定
花こぼこ
4,600円(税込5,060円)
●桜豆腐鍋 ●春の三段重
●茹でかに ●お饅 ●デザート



さくらの香りたがよう
手作り桜豆腐と
かきの旨味が凝縮した
釜めしを味わえる特別メニュー



おすすめ季節御膳

かに釜めしと桜豆腐
花桃 はなもも 5,300円(税込5,830円)
●かにと桜豆腐の小鍋 ●かに釜めし ●春の二段重 ●茹でかに
●かに天ぷら ●お饅 ●香の物 ●デザート
※釜飯は炊き上がりから20分お時間をいただきます。

数量限定



春陽 しゅんよう 7,000円(税込7,700円)
●かに焼きしゃぶ ●かに刺身 ●茹でかに ●サラダ ●小鉢二種
●かに天ぷら ●かに寿司盛り合わせ ●お饅 ●デザート

かにと旬菜の焼きしゃぶ会席

桜鯛すわい蟹牛肉をさつと焼いて
お召し上がりいただく特別メニュー
素材の旨味が、二層際立ちます



花がすみ 6,300円(税込6,930円)
●かに焼きしゃぶ ●かに刺身 ●茹でかに ●かに茶碗蒸し
●かに天ぷら ●かに釜めし ●お饅 ●香の物 ●デザート
※釜飯は炊き上がりから20分お時間をいただきます。



かにと鯛しゃぶ
小鍋御膳
4,200円(税込4,620円)
●かにと桜鯛のしゃぶ小鍋
●かに刺身 ●サラダ ●かに茶碗蒸し
●海老天ぷら ●かにちらし
●お饅 ●デザート
※写真は「かにと鯛しゃぶ小鍋御膳」です。

鯛しゃぶ和膳

秘伝の出汁をくぐらせた
かにと桜鯛は格別

※写真は「かにと鯛しゃぶ小鍋御膳」です。

※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合わせください。

お昼のおもてなし

※日曜祝日は
ご用意しておりません。

かに釜めしと桜豆腐



さくらの香りただよう

手作り桜豆腐と

かにの旨味が凝縮した

釜めしを味わえる特別メニュー



※写真は「枝垂れ」です。

枝垂れ しだれ 3,300円(税込3,630円)

- かに釜めし ●桜豆腐鍋 ●かに刺身 ●春の前菜プレート
- お碗 ●香の物 ●デザート2種盛り

※釜飯は炊き上がりから20分程お時間をいただきます。

※写真は「吉野」です。

吉野 よし野 2,980円(税込3,278円)

- 桜豆腐鍋 ●茹でかに ●サラダ ●小鉢 ●刺身
- 海老天ぶら ●かにちらし ●お碗 ●デザート



季節折々の食材を
ふんだんに使用した特別なメニューです



※写真は「花てまり」です。

かに焼きしゃぶ昼膳

桜鯛すわい蟹牛肉をさっと焼いて
お召し上がりいただく特別メニュー
素材の旨味が二層際立ちます。

花てまり

3,800円(税込4,180円)

- かに焼きしゃぶ ●茹でかに ●揚げ物
- 白米または雑穀米 ●お碗 ●香の物 ●デザート