



蟹と鰻フエテ



クリスタル
三段重

涼膳

旬の素材を
見た目も涼しげに
しつらえました。



数量
限定

夕顔 ゆうがお 4,200円 (税込4,620円)

●クリスタル三段重 ●茹でかに ●かにすき一人鍋 ●海老天ぷら ●お椀 ●デザート

鰻と小鍋しゃぶ



かにと鰻会席 一色 いっしき

6,000円(税込6,600円)

- かに鰻 〇サラダ 〇かに刺身 〇かにしゃぶ二人鍋
- 〇ずわいと鰻の焼き物 〇ミニ鰻井 〇お椀 〇香の物 〇デザート

夏の特選御膳

鰻かにしゃぶ御膳

3,800円(税込4,180円)

- 〇ミニ鰻井 〇かにしゃぶ二人鍋 〇小鉢二種 〇刺身
- 〇お椀 〇香の物

お手軽御膳

ミニ鰻井セット

3,200円(税込3,520円)

- 〇ミニ鰻井 〇サラダ 〇小鉢 〇煮物 〇かに茶碗蒸し
- 〇かに湯葉シューマイ 〇お椀 〇香の物



鰻蒲焼き

2,800円(税込3,080円)

鰻蟹

夏の特選

かにと鰻で夏バテ防止

こだわり製法

ほどよく脂の乗った鰻を
ふっくらと蒸しあげて
何度も秘伝のたれを塗り
パリッと焼き上げました。



夏の特選会席 浜名

はまな

5,500円(税込6,050円)

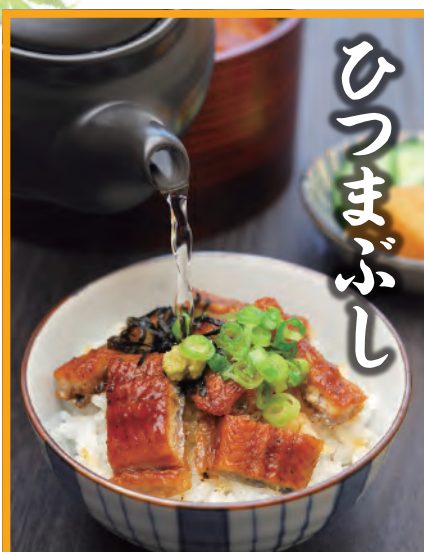
- かに鰻 〇サラダ 〇刺身 〇ずわい焼 〇かに湯葉シューマイ 〇かに鰻重 〇お椀 〇香の物 〇デザート

特選会席



夏の特選会席 ほおずき 5,000円(税込5,500円)

- かに鰻 〇小鉢二種 〇茹でかに 〇かに刺身 〇ずわい陶板ステーキ
- 〇かに茶碗蒸し 〇海老天ぶら 〇ミニ鰻井 〇お椀 〇香の物 〇デザート



ひつまぶし

- 一. まずはそのまま
- 二. 薬味と一緒に
- 三. 出汁をかけてお茶漬けで
- 四. お好みの食べ方で



かにと鰻まぶし御膳 4,300円(税込4,730円)

- かに鰻まぶし 〇茹でかに 〇小鉢二種 〇刺身 〇お椀 〇香の物

夏の昼膳

夏の食材を散りばめた
見た目にも涼しいクリスタル三段重。

日・祝日のご用意はございません。



数量
限定

旬の甲羅昼膳 2,480円(税込2,728円)

●クリスタル三段重 ●とろろ豆腐 ●お椀 ●デザート二種盛り

壺の重: ●夏野菜の小鉢四種 ●冷やし鉢
式の重: ●刺身 ●サラダ ●自家製寄せ豆腐
参の重: ●かに太巻き寿司 ●穴子押し寿司 ●いくら寿司

鰻

甲羅本店で
夏バテ防止

お手軽に鰻をお楽しみ頂けるランチ。



ミニ鰻丼ランチ 2,980円(税込3,278円)

●ミニ鰻丼 ●サラダ ●小鉢 ●煮物 ●茶碗蒸し
●かに湯葉シューマイ ●お椀 ●香の物



鰻重とお出汁を
かけたまぶし、
二度お楽しみ頂ける
特撰ランチメニュー。

鰻まぶしランチ 3,200円(税込3,520円)

●鰻まぶし ●茹でかに ●茶碗蒸し ●お椀 ●香の物 ●デザート



雑穀米 or 白米
大盛り無料

穴子柳川風のお手軽四季膳。

瑠璃 1,580円(税込1,738円)

●穴子柳川風 ●サラダ ●刺身 ●雑穀米または白米 ●香の物 ●お椀
※穴子柳川風の仕上げ調理はお客様にお願いしております。

数量
限定



穴子釜めしの人気四季膳。

琥珀 1,980円(税込2,178円)

●穴子釜飯 ●サラダ ●小鉢二種 ●茶碗蒸し ●海老天ぶら ●香の物 ●お椀 ●デザート
※釜飯は炊き上りに20分ほどお時間を頂きます。

数量
限定

※写真は全てイメージです。※お料理の内容が異なる場合がございます。詳しくはお問合せください。