



蟹と鰻フエテ



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



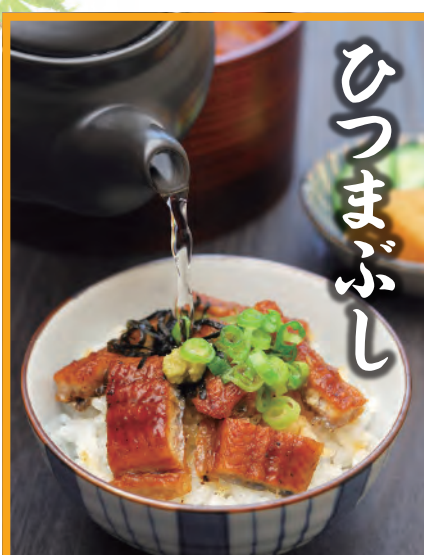
夏の特選会席 ほおずき 5,000円(税込5,500円)

- 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



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



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



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

かにと鰻

甲羅本店で夏バテ防止



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。

目・祝目のご用意はございません。

夏の昼膳



旬の甲羅昼膳 2,480円(税込2,728円)

●クリスタル三段重 ●とろとろ豆富 ●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

※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。