

蟹と鰻フエテ



涼膳

クリスタル三段重
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 4,980円(税込5,478円)

●クリスタル三段重 ●茹でかに ●かにすき小鍋 ●かに天ぷら ●お椀 ●デザート

夏のおすすめ逸品



特上かに刺身(刺身・湯霜・焼き霜)
2,800円(税込3,080円)



かにと鰻の刺盛り
1,680円(税込1,848円)

※写真は全てイメージです。※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。※一部商品の内容が変更になる場合がございます。◆限定数量販売のため売り切れの際は、ご容赦ください。

かにとびつまぶし

鰻の蒲焼を切り分けて

ご飯にまぶし

二度三度味わい深い
甲羅流ひつまぶし

ずわいがにとびつまぶし

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



紋別 もんべつ 6,800円(税込7,480円)

- すわい姿半身盛り ●かに殻種 ●玉子湯葉豆腐 ●サラダ
- かにとびの刺盛り ●かに茶碗蒸し ●かに天ぷら ●鰻まぶし
- 香の物 ●デザート

特上

かに鰻まぶし御膳

4,800円(税込5,280円)

- かに鰻まぶし ●かにとびの刺盛り ●茹でかに ●小鉢種 ●香の物 ●お椀



夏の特選かにとび鰻で夏バテ防止!!



かに鰻まぶし御膳

3,980円(税込4,378円)

- かに鰻まぶし ●茹でかに ●小鉢種 ●香の物 ●お椀

名物かに鰻重

こだわり製法

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

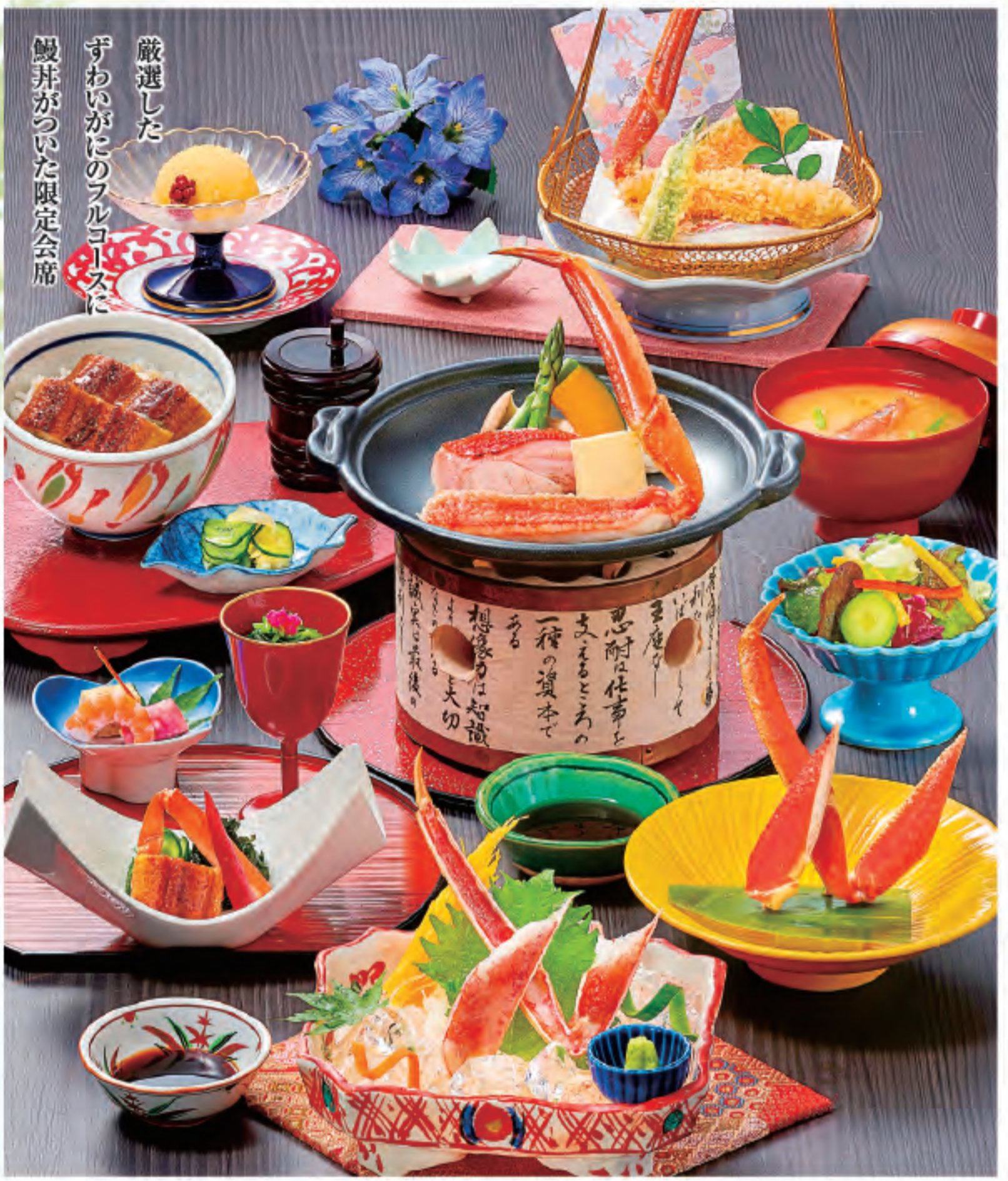


名物かに天重に
鰻蒲焼が供養した
夏限定の特別会席

浜名 はまな 5,500円(税込6,050円)

- かに鰻重 ●かに殻種 ●サラダ ●刺身 ●すわい焼き ●かに湯葉シューマイ ●香の物 ●お椀 ●デザート

小鰻井とずわいがにのフルコース



ほおずき 5,800円(税込6,380円)

- かに殻種 ●小鉢種 ●茹でかに ●サラダ ●かに刺身 ●すわい陶板ステーキ
- かに天ぷら ●鰻井 ●香の物 ●お椀 ●デザート

[単品] 鰻蒲焼 1尾
2,800円
(税込3,080円)

TAKE OUT

6月24日(日)～6月29日(金)限定

うなぎの 丑の日

特選かに鰻重 2,980円(税込3,218円)

本たらば使用 特上たらば鰻重 4,500円(税込4,860円)

限定30枚 均りの逸品

※限定数量になり次第終了とさせていただきます。丑の日は遅味が承知されますので当日のご注文はご用意できない場合がございます。お早目のご予約をお勧め致します。※写真は全てイメージです。

お手軽御膳

ミニ鰻井セット 3,200円(税込3,520円)

- 小鰻井 ●サラダ ●小鉢 ●煮物 ●かに茶碗蒸し
- かに湯葉シューマイ ●香の物 ●お椀

※写真は全てイメージです。※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。※一部商品の内容が変更になる場合がございます。◆限定数量のため売り切れの際は、ご容赦ください。



旬の鰻をお手軽に
お召し上がり頂ける
ランチメニューをご用意致しました。

お手軽

ミニ鰻丼ランチ 2,980円(税込3,278円)

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

特選かに鰻重
2,980円(税込3,218円)

特上たらば鰻重
4,500円(税込4,860円)

丑の日

一の丑 7月24日(水)
二の丑 8月5日(月)

数量限定

「販売期間」6月24日(夏)～8月20日(火迄)

TAKE OUT
ご予約承ります

※丑の日は混雑が予想されますので当日のご注文はご用意できない場合がございます。お早目のご予約をお勧め致します。

かにと鰻 お昼のおもてなし

鰻の蒲焼きを切り分けてご飯にまぶし、
二度三度お楽しみ頂ける特撰メニュー。

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

かにと鰻のひつまぶし 膳
夏椿 なつつばき

数量限定 3,800円(税込4,180円)

- かに鰻まぶし ●茹でかに ●サラダ ●香の物 ●お椀 ●デザート

※写真は夏椿イメージです。

※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。