



かに和会席 福徳草 ふくとくそう 5,500円(税込6,050円)

- 茹でがに ●サラダ ●刺身 ●かにしゃぶ一人鍋
- かにグラタン ●海老天ぶら ●寿司 ●お椀 ●デザート

撫子 なでしこ 6,000円(税込6,600円)

- 茹でがに ●小鉢二種 ●かにサラダ ●かに刺身 ●ずわい陶板ステーキ
- かにグラタン ●海老天ぶら ●寿司 ●お椀 ●デザート



琴 こと 10,000円(税込11,000円)

- 茹でがに ●小鉢二種 ●かにサラダ ●かに刺身 ●たらば陶板ステーキ
- たらば焼き ●かに湯葉シューマイ ●かに天ぶら ●寿司 ●お椀 ●デザート

響 ひびき 12,000円(税込13,200円)

- 茹でがに ●かに味噌 ●口取り ●かにサラダ ●かに刺身 ●たらば萬来蒸し
- かに茶碗蒸し ●たらば一本焼き ●かに天ぶら ●寿司 ●お椀 ●デザート



雪舞 ゆきまい 6,800円(税込7,480円)

- かにしゃぶ ●茹でがに ●小鉢二種 ●サラダ ●刺身
- メのお食事(きしめんまたは鍋後雜炊)

人気のかに会席

お盆特別メニュー

おもてなし期間
8月10日(土)～8月15日(木)

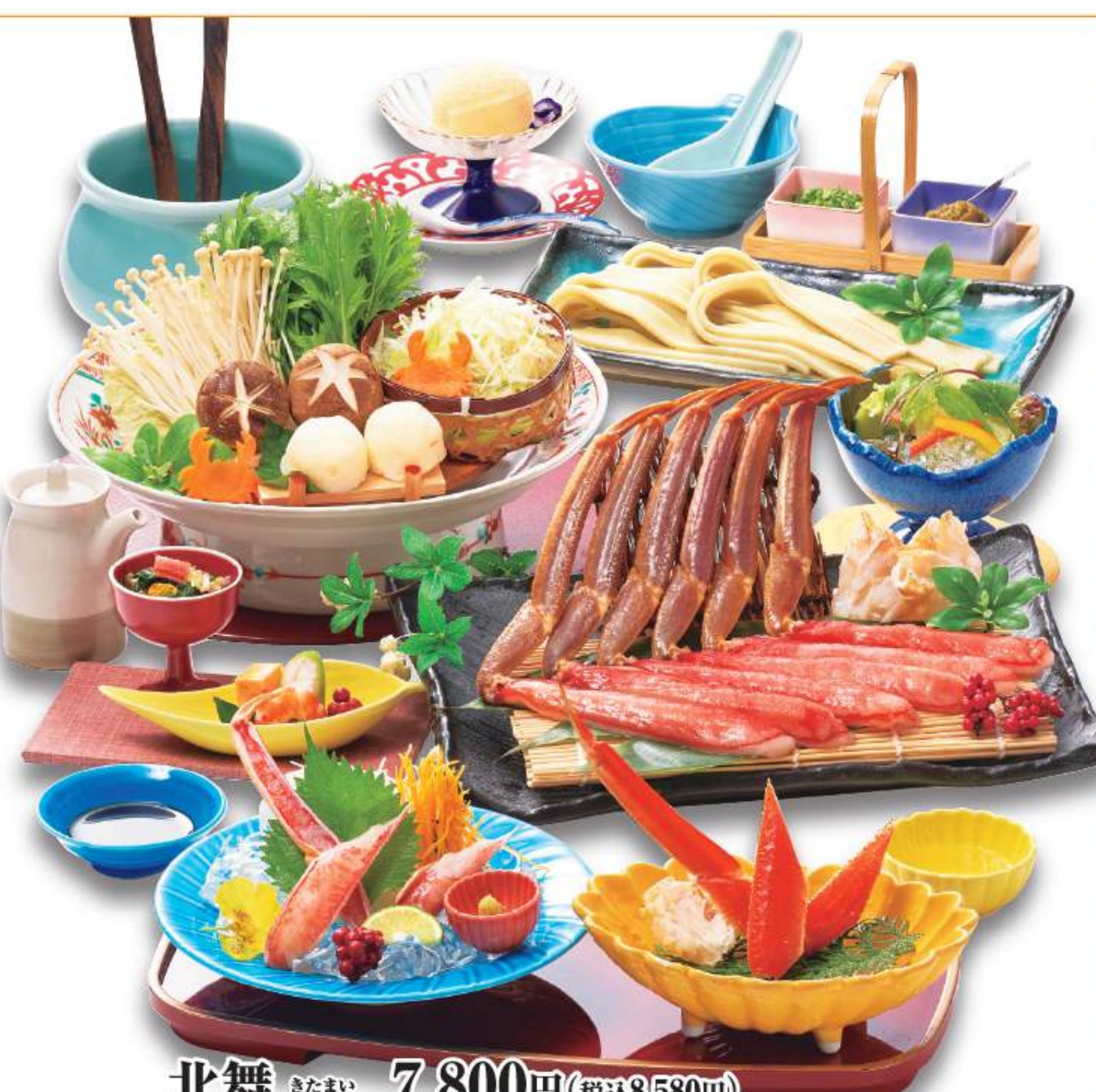


杜若 かきつばた 7,000円(税込7,700円)

- 茹でがに ●小鉢二種 ●かにサラダ ●かに刺身 ●かにすき一人鍋
- ずわい焼き ●かに天ぶら ●寿司 ●お椀 ●デザート

紬 つなぎ 8,000円(税込8,800円)

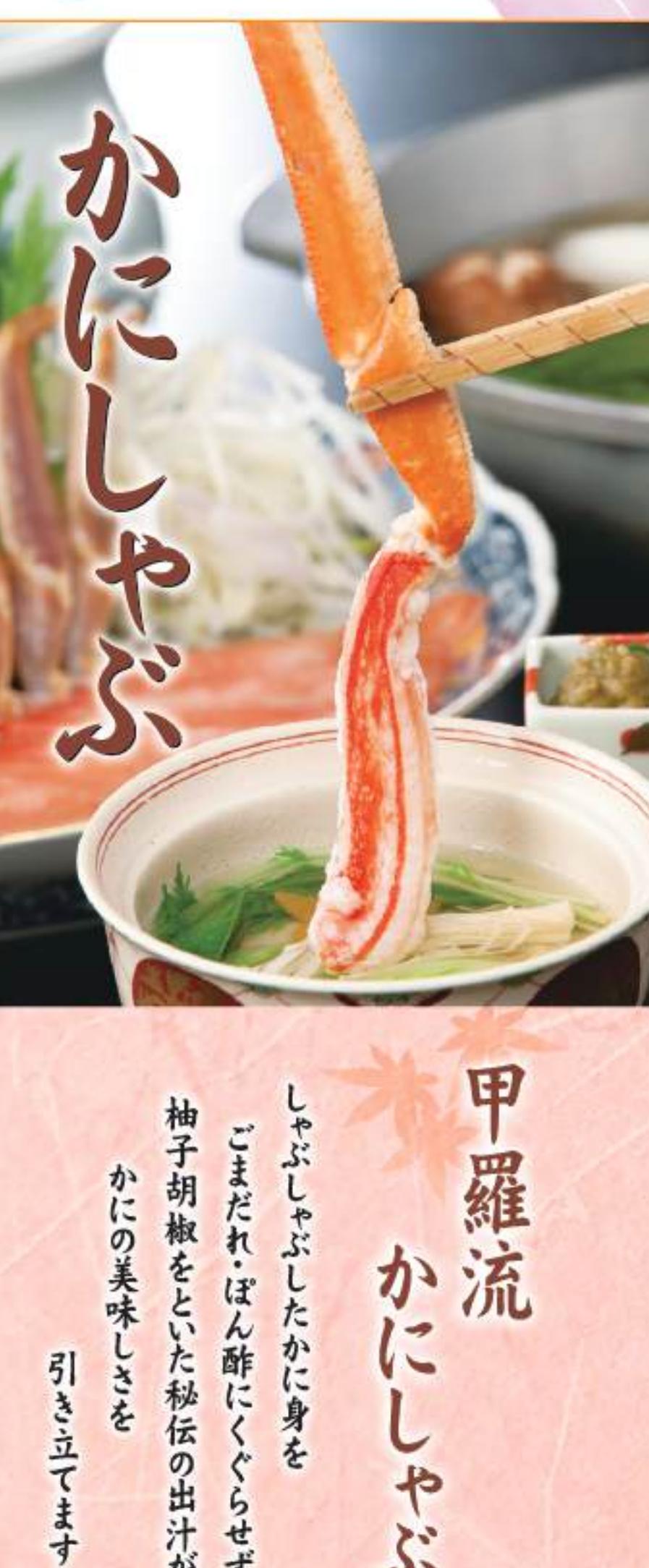
- 茹でがに ●小鉢二種 ●かにサラダ ●かに刺身 ●ずわい陶板ステーキ
- かに茶碗蒸し ●ずわい焼き ●かに天ぶら ●寿司 ●お椀 ●デザート



北舞 きたまい 7,800円(税込8,580円)

- かにしゃぶ ●茹でがに ●小鉢二種 ●サラダ ●かに刺身
- メのお食事(きしめんまたは鍋後雜炊) ●デザート

※写真のしゃぶ盛りは全て二人前です。※二名様よりご注文承ります。



かにしゃぶセット 5,800円(税込6,380円)

- かにしゃぶ ●小鉢二種 ●サラダ ●メのお食事(きしめんまたは鍋後雜炊)

しゃぶしゃぶしたかに身を
ごまだれ・ぽん酢にくぐらせ
柚子胡椒をいた秘密の出汁が
かにの美味しさを

引き立てます

甲羅流
かにしゃぶ

お手軽御膳

牛すき焼き御膳

ひのき 檜御膳 2,800円(税込3,080円)

●牛すき焼き ●茹でがに ●小鉢二種 ●口取り ●白米 ●お椀 ●香の物

右記より
お選びください

●選べる食事 ●茹でがに ●サラダ ●かに茶碗蒸し ●かに湯葉シーマイ ●お椀

華御膳

お食事が選べる

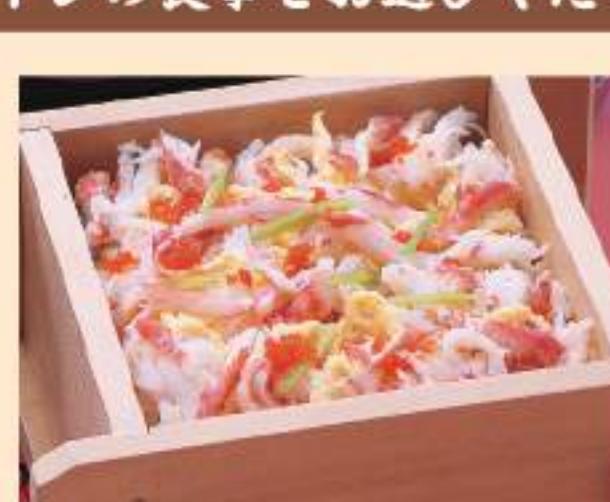
若草 わかくさ 4,500円(税込4,950円)

●ずわい釜飯 ●小鉢二種 ●サラダ ●茹でがに ●かに刺身 ●かに湯葉シーマイ
●かにグラタン ●揚物 ●お椀 ●香の物 ※釜飯は炊き上りに20分程お時間をいただきます。

メインの食事をお選びください



特上天重(香の物付)



かにセイロ(香の物付)



寿司盛り

3,200円(税込3,520円)

お昼のおもてなし

※お昼メニューは
午後4時までのご用意となります。
期間限定メニューとなります。

甲羅流
かにと饅の
ひつまぶし

夏椿 なつばき 3,800円(税込4,180円)

●かに饅まぶし ●茹でがに ●サラダ ●香の物 ●お椀 ●デザート

お手軽釜飯ランチ 2,200円(税込2,420円)

●小鉢二種 ●海鮮刺身 ●サラダ ●茶碗蒸し ●海老天ぷら
●かに釜飯 ●お椀 ●香の物 ●デザート ※釜飯は炊き上りに20分程お時間をいただきます。

※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。

甲羅
かわせみ
茶店

蟹と鱧フェア



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 ●茹でがに ●かにすき小鍋 ●かに天ぷら ●お椀 ●デザート



特上かに刺身(刺身・湯霜・焼き霜)
2,800円(税込3,080円)

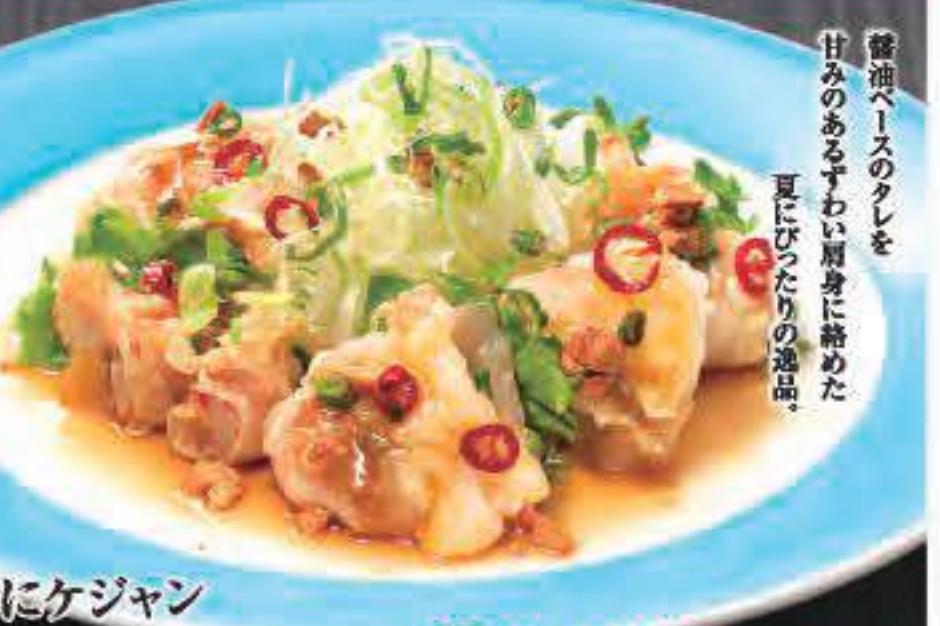


かにと鰆の刺盛り 1,680円(税込1,848円)

得 ドリンクをご注文でお得
お好みのドリンクメニュー1杯につき
下記単品メニューが1食お得に



茹でかに爪盛り
1,800円(税込1,980円) ▶ ドリンク 1,480円(税込1,628円)
5本 900円(税込990円) ▶ ドリンク 780円(税込858円)



かにケジャン
8皿 1,600円(税込1,760円) ▶ ドリンク 1,280円(税込1,408円)
4皿 800円(税込880円) ▶ ドリンク 680円(税込748円)

旬の素材を
しつらえました。

旬の素材を

しつらえました。

おすすめ逸品

甘みのあるずわい蟹身に絡めた
夏にぴったりの逸品。

甘みのあるずわい蟹身に絡めた
夏にぴったりの逸品。

かにとひつまぶし

かに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

ずわいがにとひつまぶし
ずわいがにとひつまぶし

- 一、まずはそのまま
- 二、美味と糖に
- 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)

- ずわい姿半身盛り ●かに蟹棒 ●玉子湯葉豆腐 ●サラダ
- かにと蟹の刺盛り ●かに茶碗蒸し ●かに天ぷら ●蟹まぶし
- 香の物 ●デザート

夏の特選かにと鰻で夏バテ防止!!



かに鰻まぶし御膳
3,980円(税込4,378円)

- かに鰻まぶし ●かにと蟹の刺盛り ●茹でがに ●小鉢一種 ●香の物 ●お椀
- かに天ぷら ●かにと蟹の刺盛り ●茹でがに ●小鉢一種 ●香の物 ●お椀



浜名 はまな 5,500円(税込6,050円)

- かに鰻重 ●かに蟹棒 ●サラダ ●小鉢 ●煮物 ●かに茶碗蒸し
- かに湯葉シュマイ ●香の物 ●お椀

特上 かに鰻まぶし御膳

4,800円(税込5,280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。※販売終了のため売り切れの際はご容赦ください。



ほおづき 5,800円(税込6,380円)

[単品] 鰻蒲焼 1尾
2,800円(税込3,080円)



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)



ミニ鰻丼セット 3,200円(税込3,520円)

- 小鉢 ●サラダ ●小鉢 ●煮物 ●かに茶碗蒸し
- かに湯葉シュマイ ●香の物 ●お椀