

三太かにうどん

創業50余年変わらぬ味

かに身たっぷり

甲羅特製寿司



かに寿司御膳 2,100円(税込2,310円)

●かに寿司盛合せ ●茶碗蒸し ●海老天ぶら ●季節の麺 ●お椀 ●デザート



ふっくらと蒸しあげた
甲羅自慢の逸品です

かにセイロ御膳 2,100円(税込2,310円)

●かにセイロ ●サラダ ●茶碗蒸し ●お椀
●香の物 ●デザート



特製だれでいただく
かに料理店ならではの逸品

※写真は「特上かに天重御膳」です。

かに天重御膳

上 (かに1本・海老1本) 2,100円(税込2,310円)

特上 (かに2本) 2,400円(税込2,640円)

●かに天重 ●サラダ ●茶碗蒸し ●お椀 ●香の物 ●デザート

名物 かに かた

目の前で炊き上げる
かにの旨味が
凝縮した
贅沢な釜飯



かに釜飯御膳 2,680円 (税込2,948円)

- かに釜めし ●サラダ ●刺身 ●煮物 ●焼き物 ●海老天ぶら
- かに湯葉シューマイ ●お椀 ●香の物 ●デザート
- ◆釜めしは炊き上がりに20分程お時間をいただきます。



かに釜飯御膳のみ
アフターコーヒー
サービス
440円(税込)相当
ホットかアイスをお選びください



かに釜めし 2,000円 (税込2,160円)

炊きたての
専門店の味を
お持ち帰り
いただけます



かに釜めしの素 750円 (税込810円)

ご家庭で
甲羅の味を

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問い合わせください。

釜めし



かにづくし

特上かに釜飯御膳

3,500円 (税込3,850円)

- かに釜めし ●サラダ ●寄せ豆腐 ●かに刺身 ●かにグラタン
- 茶碗蒸し ●かに天ぷら ●お椀 ●香の物 ●デザート

◆釜めしは炊き上がりに20分程お時間をいただきます。

四季
替り

春夏秋冬

季節素材の

炊きたて釜めし



季節釜飯ランチ

2,000円 (税込2,200円)

- 季節の釜めし ●寄せ豆腐 ●小鉢三種 ●かにグラタン
- 海老マヨネーズ ●お椀 ●香の物 ●デザート

◆釜めしは炊き上がりに20分程お時間をいただきます。

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問い合わせください。

和膳ランチ

雑穀米 or 白米
大盛り無料



自家製とろとろ豆腐と
和の素材が織りなす
甲羅の和膳

甲羅の和膳

彩りランチ 1,880円 (税込 2,068円)

- 小鉢二種 ●煮物 ●焼き物 ●海老天ぶら
- 自家製とろとろ豆腐鍋 ●雑穀米 または 白米 ●お椀 ●香の物



季節の麺と
天ぷらのセット

天ぷらセイロ 1,280円 (税込 1,408円)

- 海老天ぶら盛合せ ●茶碗蒸し ●季節の麺



雑穀米 or 白米
大盛り無料

お手軽
和膳ランチ

和みランチ 1,480円 (税込 1,628円)

- サラダ ●小鉢 ●刺身 ●海老天ぶら ●焼き物
- 雑穀米 または 白米 ●お椀 ●香の物

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問い合わせください。



極牛

すき焼き

特製だれでいただく
国産の牛肉は絶品



雑穀米 or 白米
大盛り無料

お手軽

牛すき焼き昼膳


1,780円 (税込1,958円)

〈増量〉牛肉

680円 (税込748円)

※ご注文時にお申し付けください

●国産牛すき焼き ●サラダ ●雑穀米または白米 ●お椀 ●香の物



すき焼きメインの和膳

蓼科

たてしな

- 牛すき焼き小鍋 ●小鉢二種 ●口取り ●刺身
- 雑穀米または白米 ●お椀 ●香の物 ●デザート

2,800円

(税込3,080円)

〈増量〉牛肉
680円 (税込748円)
※ご注文時にお申し付けください



雑穀米 or 白米
大盛り無料

