春 彩フェア

Shun-sai

「桜」をテーマに、華やかさをさらに増いさ、お召し上がりたくて特別メニュー。
素材の旨味が、一層際立ちます。

花がすみ　6,300円(税込6,930円)

*かに焼きしゃぶ *かに刺身 *桜でかに *かに茶碗蒸し
*かに天ぷら *かに釜めし *お椀 *香の物 *デザート

※金額は消費税率8%に2019年10月時税率引いたします。

かにと旬菜の焼きしゃぶ会席

春陽(しゅんよう)　7,000円(税込7,700円)

*かに焼きしゃぶ *かに刺身 *桜でかに *サラダ *小鉢二種
*かに天ぷら *かに寿司盛合わせ *お椀 *デザート

おすすめ季節御膳

かにの香りとさくら
桜の香りが、
かにの旨味が凝縮した
釜めしを味わえる特別メニュー

かに釜めし 桜豆腐

花桃(はなもも)　5,300円(税込5,830円)

数量限定

*かに桜豆腐の小鍋 *かに釜めし *春の二段重 *桜でかに
*かに天ぷら *お椀 *香の物 *デザート

※金額は消費税率8%に2019年10月時税率引いたします。

春の三段重と桜豆腐

数量限定

花こぼこ 4,600円(税込5,060円)

*桜豆腐 *春の二段重 *桜でかに *お椀 *デザート

鯛しゃぶ会席

秘伝の出汁で、
かにと鯛は絶品

がにこ鯛しゃぶ小鍋御膳

4,200円(税込4,620円)

*かにと桜鯛のしゃぶ小鍋
*かに刺身 *サラダ *かに茶碗蒸し
*海老天ぷら *かにちらし
*お椀 *デザート

※写真はイメージです。

お昼のおもてなし

かに釜めしと桜豆腐

※日替わりの為、ご用意致しておりません。

さくらの香りとたけのこ
桜の香りが、
かにの旨味が凝縮した
釜めしを味わえる特別メニュー

※写真は「枝垂れ」です。

枝垂れ(しだれ)　3,300円(税込3,630円)

*かに釜めし *桜豆腐 *かに椀 *春の前菜プレート
*お椀 *香の物 *デザート*持帰り

※金額は消費税率8%に2019年10月時税率引いたします。

季節折々の食材を
ふんだんに使用した特別なメニューです

※写真は「吉野」です。

吉野(よしの)　2,980円(税込3,278円)

*桜豆腐 *桜でかに *サラダ *小鉢 *椀分
*海老天ぷら *かにちらし *お椀 *デザート

かに焼きしゃぶ昼膳

国産ずわいがにをふんだんに使用した
贅沢な一品。
香ばしい香りと、旨味が、
食欲をそそります。

花てまり

3,800円(税込4,180円)

*かに焼きしゃぶ *桜でかに *お椀*香の物 *デザート

※写真は「花てまり」です。

※写真はやてイメージです。※お料理の内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフまでお問合わせください。