



おもてなし期間
2025年 9月5日(金)～10月26日(日)



※釜飯は炊き上がりに20分程お時間をいただきます。※写真はずわいがに半身のイメージです。

秋の特別会席 金木犀 きんもくせい

- かにと松茸の釜めし ●ずわいがに ●松茸土瓶蒸し ●かに刺身
- 小鉢 ●サラダ ●かに天ぷら ●お椀 ●香の物 ●デザート

ずわいがに

半身

通常価格 7,880円(税込8,668円)

会員様特別価格

6,880円(税込7,568円)

ずわいがに

一尾

通常価格 9,980円(税込10,978円)

会員様特別価格

8,980円(税込9,878円)

かにと松茸の炭火焼



※いばらがかにと松茸の炭火焼盛りは2人前です。※写真はイメージです。

「錦木」は2人前からのご注文となります。

錦木 にしきぎ **8,980円** (税込9,878円)

- いばらがかにと松茸の炭火焼 ●松茸土瓶蒸し ●かに刺身 ●サラダ
- かに茶碗蒸し ●かに天ぷら ●寿司 ●お椀 ●デザート

9月5日(金)～9月30日(火)

会員様
特別価格 **6,980円** (税込7,678円)



かにと松茸のしゃぶしゃぶ



※いばらがしゃぶしゃぶ盛りと松茸盛りときしめんは2人前です。

「萩」は2人前からのご注文となります。

萩 はぎ **8,980円** (税込9,878円)

- いばらがかにと松茸のしゃぶしゃぶ ●松茸土瓶蒸し ●茹でかに
- かに刺身 ●かに天ぷら ●きしめん ●デザート

かにと松茸の御膳



数量
限定

秋桜 こすもす 4,980円(税込5,478円)

- かにと松茸の釜めし ●茹でかに ●秋の二段重 ●松茸土瓶蒸し
- かに茶碗蒸し ●海老天ぷら ●お椀 ●香の物 ●デザート

※釜飯は炊き上がりに20分程お時間をいただきます。



数量
限定

茜 あかね 3,980円(税込4,378円)

- 秋の二段重 ●茹でかに ●松茸土瓶蒸し ●揚げ物 ●かにと松茸のちらし寿司 ●お椀 ●デザート



甲羅特選 朴葉焼き

秋鮭・栗・きのこ・蟹
朴葉味噌の香りと溶け合う秋の逸品

秋香 しゅうか 2,980円(税込3,278円)

- かにと秋鮭の朴葉焼き ●松茸土瓶蒸し ●かに刺身 ●かに茶碗蒸し ●かにと松茸ご飯 ●お椀 ●香の物

お昼のおもてなし

※ランチのみのご提供です。※日曜・祝日はご用意致しておりません。

人気の松茸釜飯と土瓶蒸しを
お楽しみいただけます



紅葉 もみじ 2,980円(税込3,278円)

●かにと松茸の釜めし ●松茸土瓶蒸し ●茹でがに ●サラダ ●茶碗蒸し ●海老天ぶら ●お椀 ●香の物 ●デザート

旬の食材が詰まった

二段重の彩りランチ



花梨 かりん 3,980円(税込4,378円)

数量
限定

●秋の二段重 ●茹でがに ●松茸土瓶蒸し ●揚げ物 ●かにと松茸のちらし寿司 ●お椀 ●デザート



あきさい 秋彩ランチ 2,480円(税込2,728円)

●かにと秋鮭の朴葉焼き ●松茸土瓶蒸し ●茹でがに ●小鉢 ●サラダ ●かにと松茸ご飯 ●お椀 ●香の物

※写真はすべてイメージです。※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。

※限定数販売のため売り切れの際は、ご容赦ください。