

# 会席料理

※季節によって内容が変更になる場合がございます。

詳しくは店舗にお問い合わせください。

※フランチャイズ店はメニュー内容が異なります。

※写真はイメージです。

かにとふぐフェア 11/10(月)～1/31(土) >

かに釜飯会席 / 小和会席 >

かに会席 >

たらばずわい会席 >

かにしゃぶ >

牛・かにしゃぶ >

# かにとふぐフェア

11/10(月)～1/31(土)



## かにとふぐ 炭火焼会席



### 遠州

～えんしゅう～

8,500円 (税込9,350円)

- 身皮の湯引き
- 茹でがに
- かにとふぐ刺身
- かにとふぐ炭火焼き
- かに茶碗蒸し
- ふぐ唐揚げ
- たらば釜飯
- お椀
- 香の物
- デザート

※金めしは炊き上がりに20分程お時間をいただきます。

### 海峡

～かいきょう～

7,000円 (税込7,700円)

- 身皮の湯引き
- 茹でがに
- かにとふぐ刺身
- ふぐ炭火焼き
- かに茶碗蒸し
- ふぐ唐揚げ
- かに釜飯
- お椀
- 香の物
- デザート

※金めしは炊き上がりに20分程お時間をいただきます。

## かにととらふぐ鍋会席



### 玄海

～げんかい～

10,000円 (税込11,000円)

- 身皮の湯引き
- かにととらふぐの土瓶蒸し
- とらふぐのお造り
- かにととらふぐのちり鍋
- ふぐ唐揚げ
- 鍋後雑炊
- 香の物
- デザート

白子焼きやかにのお造り  
特別な席にふさわしい特選会席



### 豊後

～ぶんご～

15,000円 (税込16,500円)

- 身皮の湯引き
- かにととらふぐの土瓶蒸し
- かにととらふぐのお造り
- とらふぐ白子焼き
- かにととらふぐのちり鍋
- ふぐ唐揚げ
- 鍋後雑炊
- 香の物
- デザート



### 周防

～すおう～

8,500円 (税込9,350円)

- とらふぐのお造り
- かにととらふぐのちり鍋
- 鍋後雑炊
- 香の物



### 能登

～のと～

6,000円 (税込6,600円)

- 茹でがに
- かに刺身
- かにとふぐ皮の小鍋しゃぶ
- かに茶碗蒸し
- ふぐ唐揚げ
- かにとふぐの寿司盛り合わせ
- お椀
- デザート



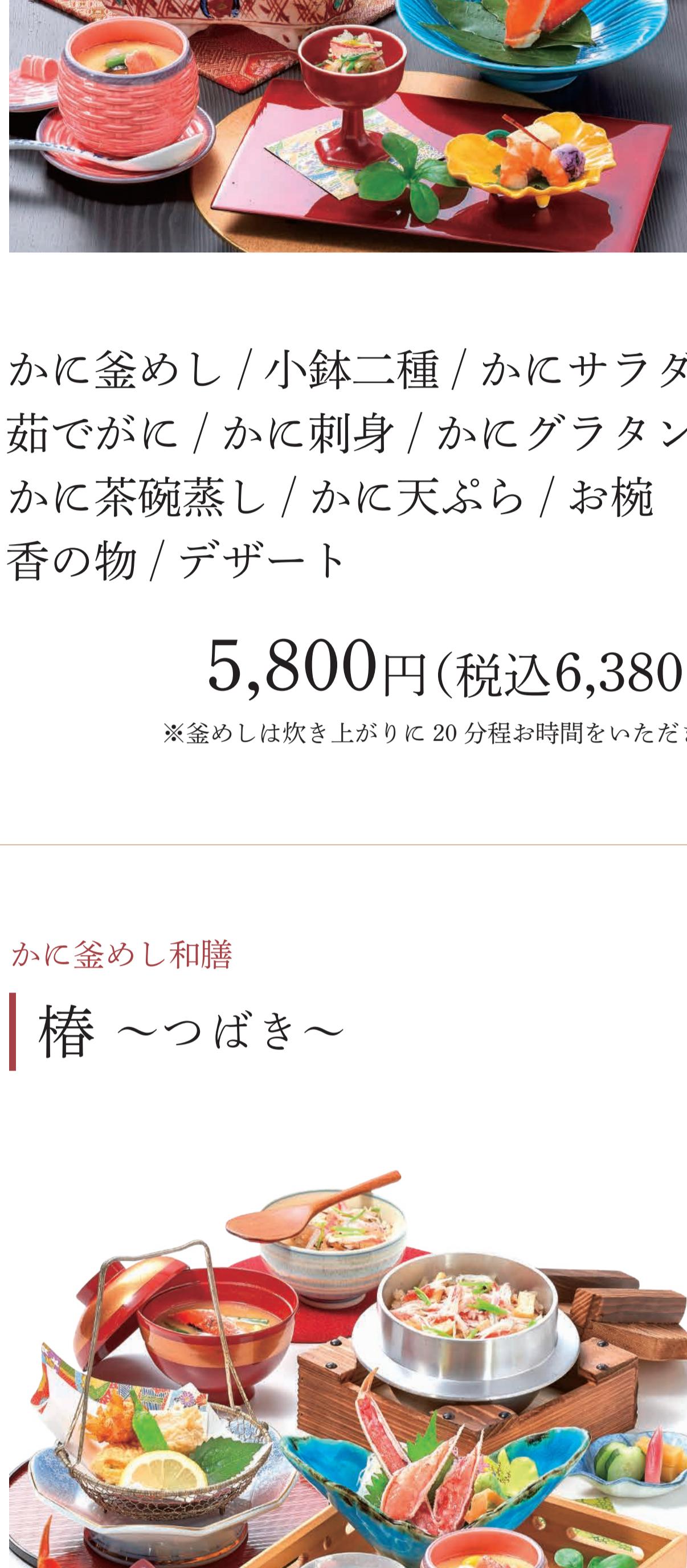
白子焼きやかにのお造り  
特別な席にふさわしい特選会席



しのかにつくし会席

A close-up shot of a traditional Japanese miso soup served in a terracotta bowl. A single piece of tempura shrimp is being held by a chopstick and is about to be submerged into the rich, reddish-brown broth. The soup contains visible pieces of seaweed and green vegetables. In the background, a small dish of wasabi and a piece of ginger are partially visible.

A close-up view of a traditional Japanese New Year's meal (Osechi Ryori). The scene includes several ornate, multi-tiered bowls filled with various dishes. In the foreground, a red bowl contains a rice cake (mochi) topped with sliced ham and pickled ginger. Behind it, a silver bowl holds a dish of white rice with green vegetables. Another bowl in the background contains a mix of raw fish and vegetables. The bowls are set on a surface with a patterned cloth, and some green leaves are visible on the left side.



A close-up photograph of a traditional Japanese wooden bento box. Inside, there are several compartments holding different foods: a green bowl with a dark substance, a blue bowl with shrimp tempura, and a yellow bowl with white rice. A red cloth napkin with a pattern is tucked under the box. The box is resting on a light-colored surface.



A photograph of a traditional Japanese meal. In the center is a large, shallow dish containing sashimi (salmon and tuna) with wasabi and pickled ginger. To the left is a blue ceramic bowl filled with sliced carrots and green onions. In the background, there's a hot pot (nabe) on a stand, a small white bowl of soup with garnish, and a blue bowl with more vegetables. The presentation is colorful and artistic.

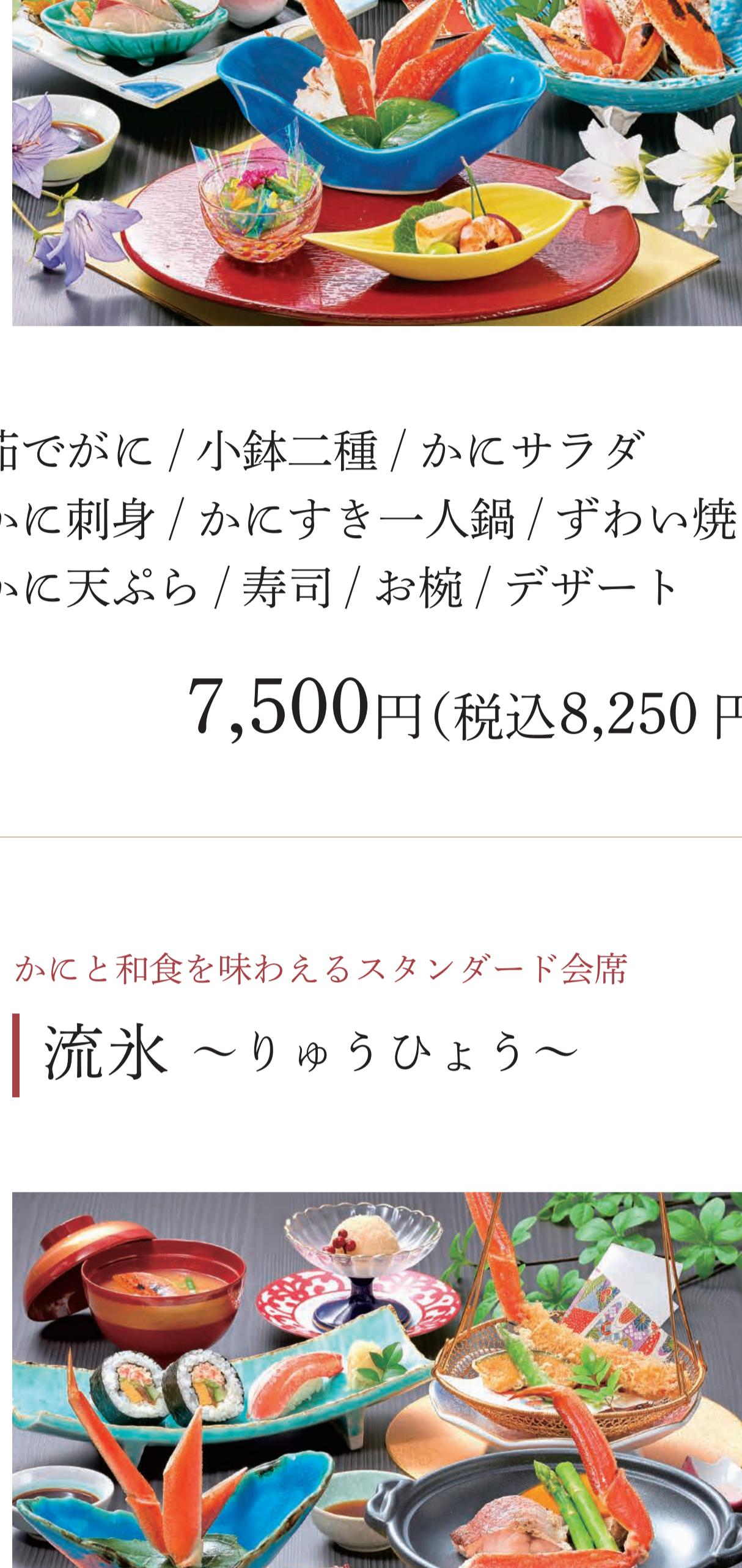
# 鉢二種 / サラダ / かに刺身



# かに会席

料理長おすすめ ずわいがにフルコース

## 杜若 ～かきつばた～



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  
かに天ぷら / 寿司 / お椀 / デザート

7,500円(税込8,250円)

かにと和食を味わえるスタンダード会席

## 流水 ～りゅうひょう～

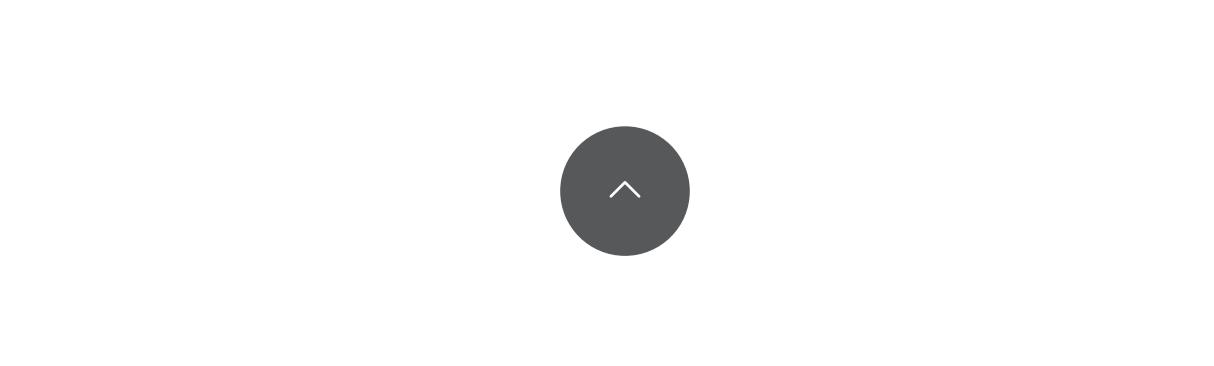


茹でがに / 小鉢二種 / かにサラダ  
かに刺身 / ずわい陶板ステーキ  
かに茶碗蒸し / かに天ぷら / 寿司  
お椀 / デザート

6,500円(税込7,150円)

2種のかにをお楽しみいただけます

## 紬 ～つむぎ～



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 / たらば焼き / かに天ぷら  
寿司 / お椀 / デザート

8,500円(税込9,350円)

^

# たらば ずわい会席

たらばの醍醐味と上品なずわいの味比べ

## 琴～こと～



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

かに天ぷら / 寿司 / お椀 / デザート

10,000円(税込11,000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

かに天ぷら / 寿司 / お椀

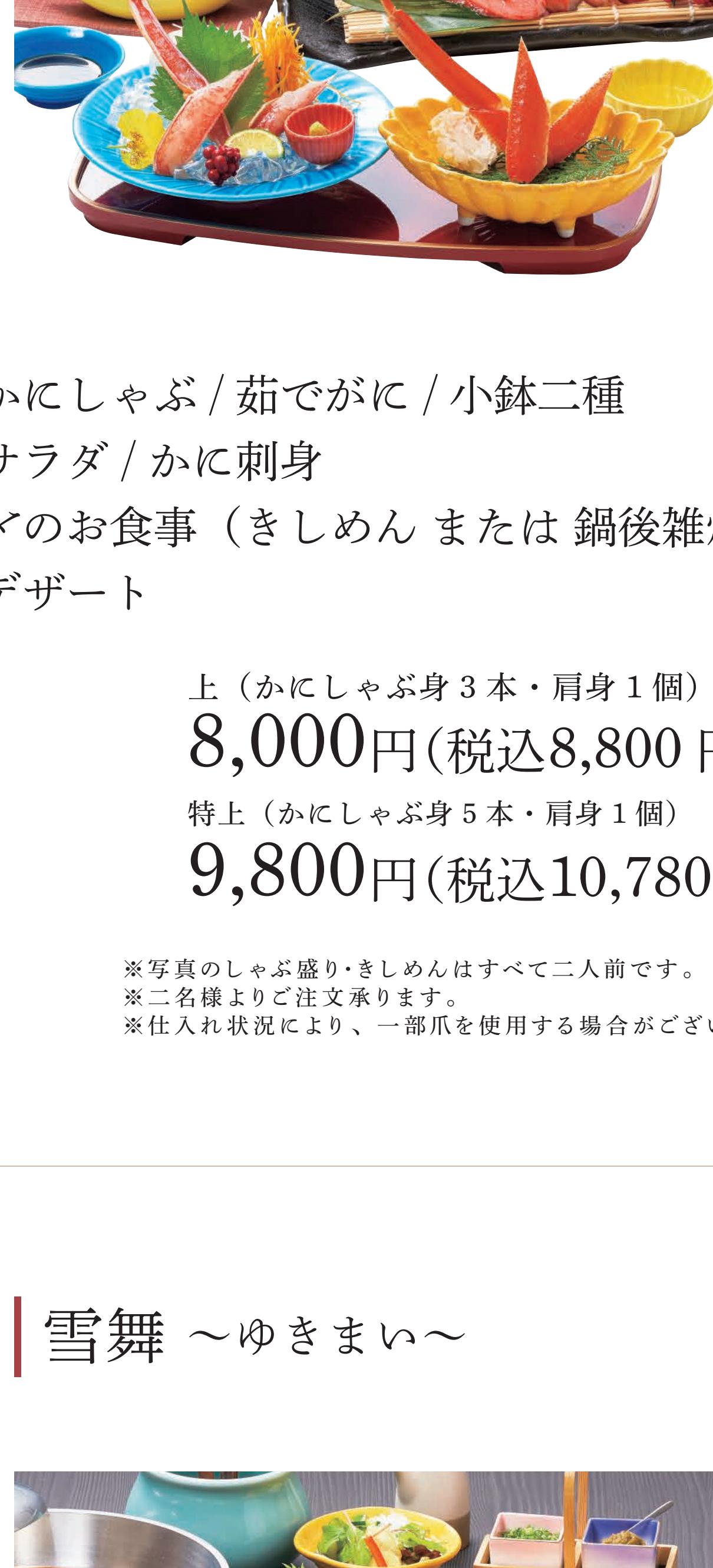
デザート二種盛り

13,000円(税込14,300円)



# かにしゃぶ

## 北舞 ~きたまい~



かにしゃぶ / 茄でがに / 小鉢二種  
サラダ / かに刺身  
〆のお食事（きしめん または 鍋後雜炊）  
デザート

上（かにしゃぶ身3本・肩身1個）  
**8,000円(税込8,800円)**  
特上（かにしゃぶ身5本・肩身1個）  
**9,800円(税込10,780円)**

※写真のしゃぶ盛り・きしめんはすべて二人前です。  
※二名様よりご注文承ります。  
※仕入れ状況により、一部爪を使用する場合がございます。

## 雪舞 ~ゆきまい~

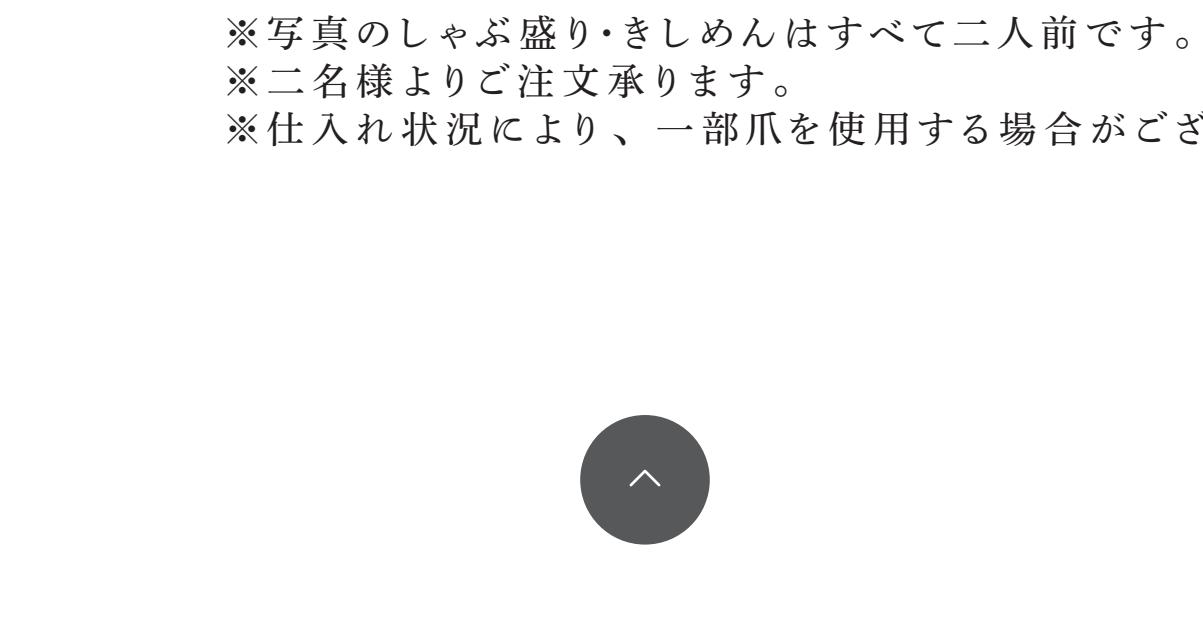


かにしゃぶ / 茄でがに / 小鉢二種  
サラダ / 刺身  
〆のお食事（きしめん または 鍋後雜炊）

上（かにしゃぶ身3本・肩身1個）  
**7,000円(税込7,700円)**  
特上（かにしゃぶ身5本・肩身1個）  
**8,800円(税込9,680円)**

※写真のしゃぶ盛り・きしめんはすべて二人前です。  
※二名様よりご注文承ります。  
※仕入れ状況により、一部爪を使用する場合がございます。

## かにしゃぶセット



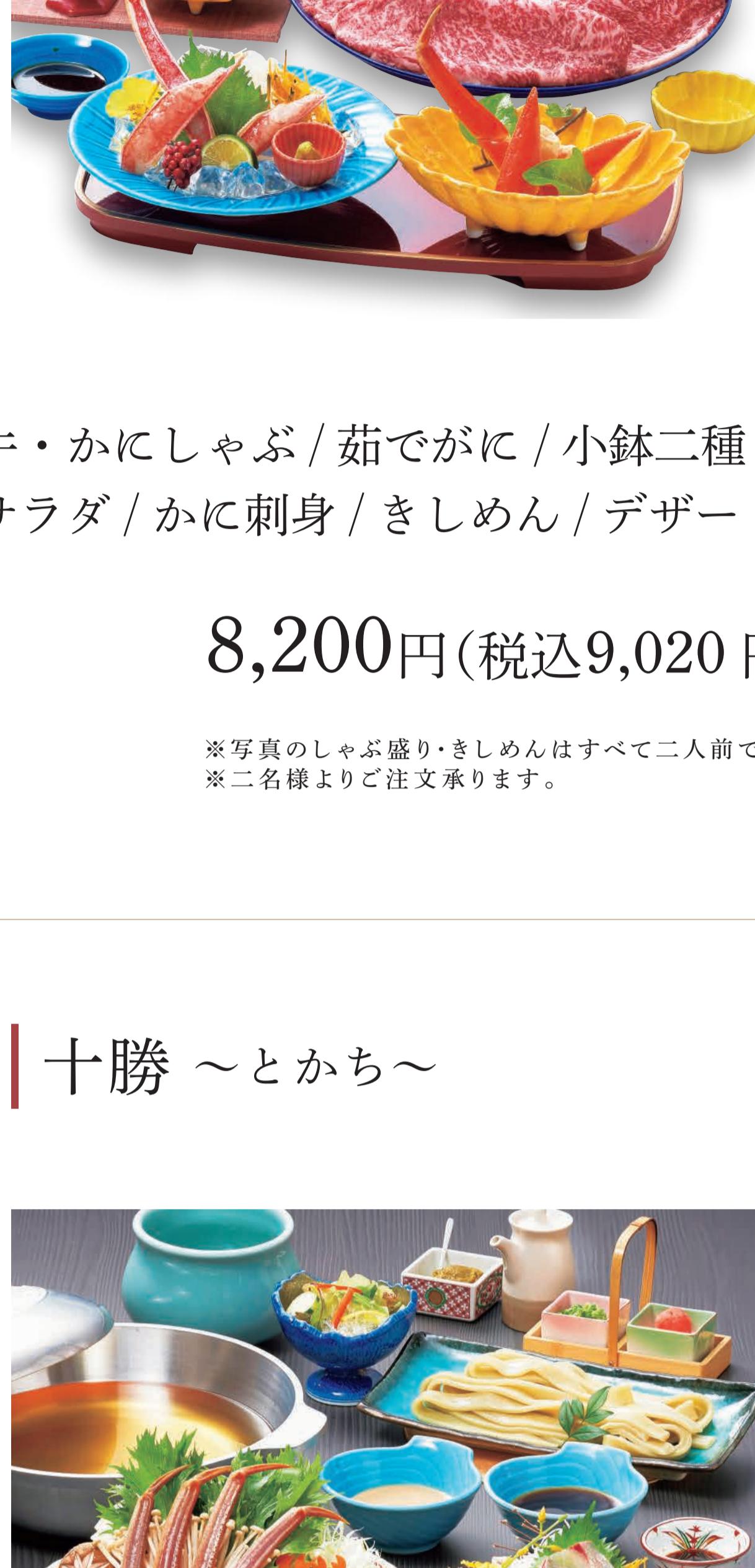
かにしゃぶ / 小鉢二種 / サラダ  
〆のお食事（きしめん または 鍋後雜炊）

上（かにしゃぶ身3本・肩身1個）  
**6,000円(税込6,600円)**  
特上（かにしゃぶ身5本・肩身1個）  
**7,800円(税込8,580円)**

※写真のしゃぶ盛り・きしめんはすべて二人前です。  
※二名様よりご注文承ります。  
※仕入れ状況により、一部爪を使用する場合がございます。

# 牛・かにしゃぶ

## 富良野～ふらの～



牛・かにしゃぶ / 茄でがに / 小鉢二種  
サラダ / かに刺身 / きしめん / デザート

8,200円(税込9,020円)

※写真のしゃぶ盛り・きしめんはすべて二人前です。  
※二名様よりご注文承ります。

## 十勝～とかち～



牛・かにしゃぶ / 茄でがに / 小鉢二種  
サラダ / 刺身 / きしめん

7,200円(税込7,920円)

※写真のしゃぶ盛り・きしめんはすべて二人前です。  
※二名様よりご注文承ります。

## 牛・かにしゃぶセット



牛・かにしゃぶ / 小鉢二種 / サラダ  
きしめん

6,200円(税込6,820円)

※写真のしゃぶ盛り・きしめんはすべて二人前です。  
※二名様よりご注文承ります。