

# 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。

かにつくし祭り 1/20(火)～2/28(土) >

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 >

# かにづくし祭り

1/20(火)～2/28(土)

一人前につき

ずわい一尾付き!  
かにづくし会席!



※写真の「かにすき」は2人前のイメージです。

さざんか

## 山茶花

- ずわい姿一尾 •ずわいかにすき •かに刺身
- かに豆富 •かに陶板焼 •ずわい爪天ぷら
- 鍋後雜炊 •香の物 •デザート

7,000円(税込7,700円)

※2人前からの  
ご注文となります。

[ ずわい姿一尾を半身に変更 6,000円(税込6,600円) ]

※写真はイメージです。

※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。



# 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

※とらふぐのお造りは1人前ずつのご提供となります。食材がなくなり次第終了とさせて頂きます。

## 小鍋会席



### 能登

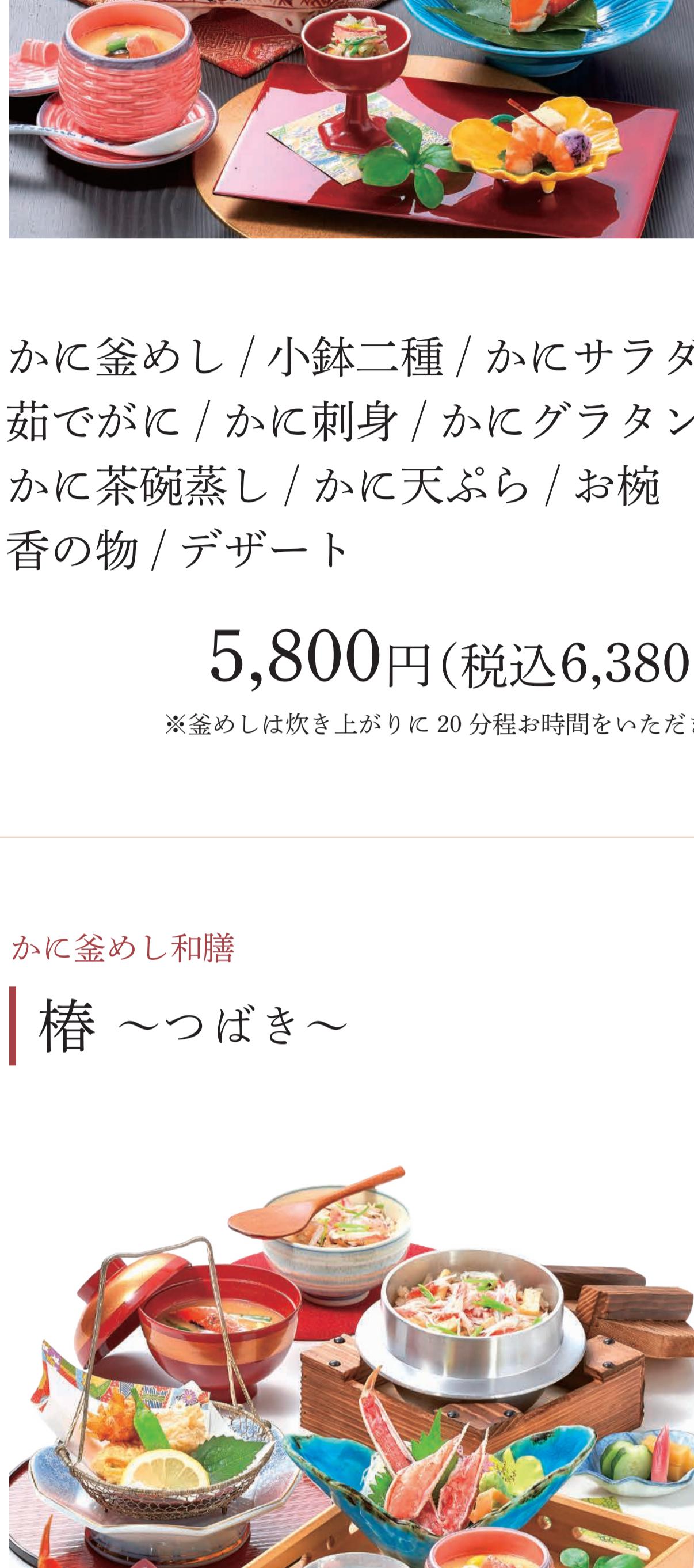
～のと～

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

～

しのかにづくり会席



A wooden tray holding a variety of Japanese dishes. In the foreground, a red and white striped cloth napkin lies next to a small white dish. Behind it are two bowls: one green containing a dark substance, and one blue containing pieces of shrimp. A small white dish is also visible on the right side of the tray.

※釜めしは炊き上がりに 20 分程お時間をいただきます。

A photograph showcasing a variety of Japanese springtime dishes. In the foreground, there's a large bowl of miso soup with various toppings like seaweed and green onions. Next to it is a smaller bowl of a clear soup with meat and vegetables. To the left, a golden-colored tempura basket contains a shrimp tempura and some green vegetables. Behind the tempura is a small dish of yellow mochi or a similar dessert. The entire arrangement is presented on a light-colored surface with some traditional Japanese patterned paper underneath.

A photograph showing a variety of Japanese food items. In the foreground, there's a blue ceramic bowl containing what looks like salmon roe or ikura. Next to it is a white ramekin filled with a creamy, garnished dish, possibly a type of custard or soup. In the center, a black ceramic teapot sits on a wooden trivet. To the right, a plate of sashimi is served with some green leaves and a small bowl of pickled ginger. The background is dark, making the colors of the food stand out.

A vibrant, hand-painted ceramic bowl featuring a red base with a white cross-hatched pattern and a blue rim. The interior is filled with a variety of fresh fruits, including slices of watermelon, cantaloupe, and kiwi, arranged around a central dollop of white whipped cream. The bowl is set against a warm, reddish-brown background.

# 小鉢二種 / サラダ / かにグラタン

1

A photograph showcasing a variety of Japanese dishes. In the center is a large, octagonal sashimi platter with red fish like salmon and white fish like cod, garnished with green leaves and citrus. To the left, a blue ceramic dish holds several orange carrots. In the foreground, there's a green bowl with a salad of leafy greens and cucumbers, and a small blue bowl. On the right, a white ramekin contains a creamy soup with herbs, and a small white bowl with a red pattern sits nearby. The background features a dark, rectangular ceramic piece.

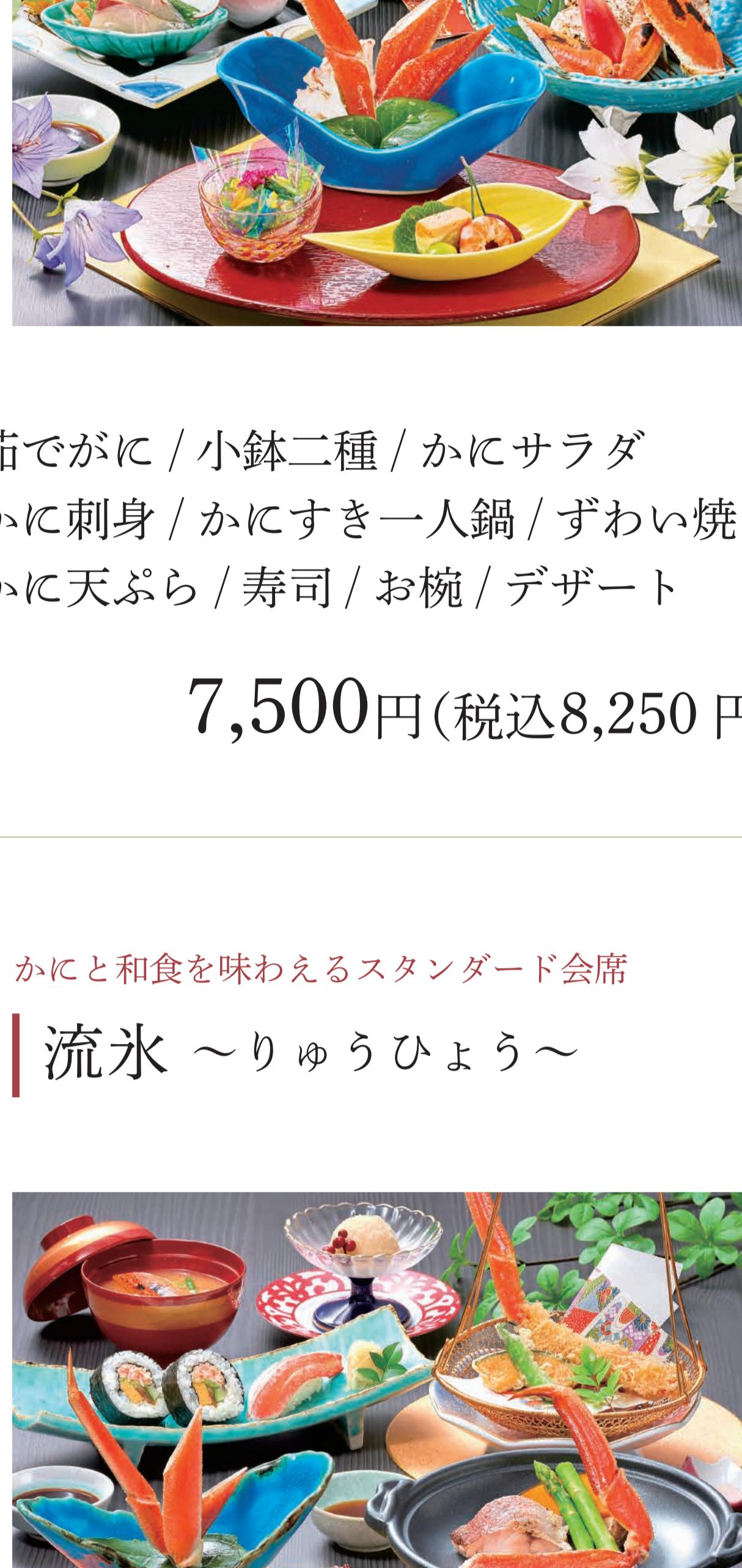
# 小鉢二種 / サラダ / かに刺身

# かにグフタン / 海老大ぶり の物 / ビザン

# 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～

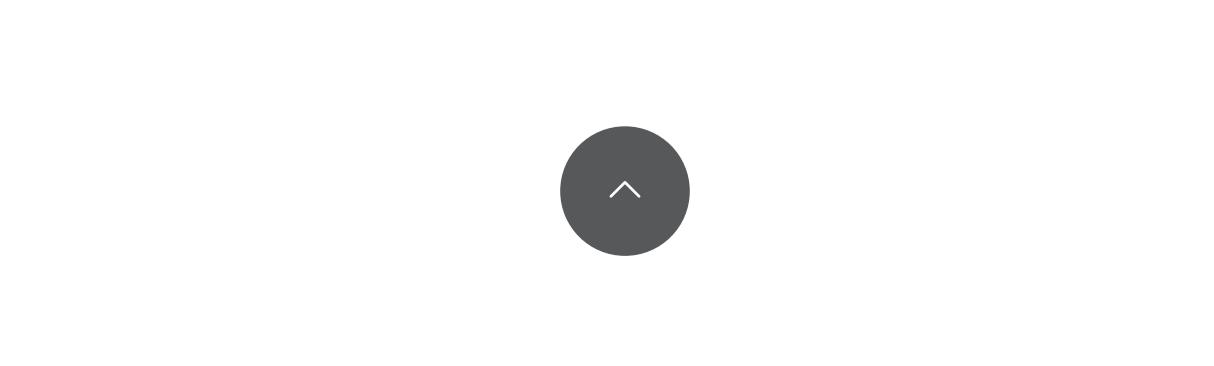


茹でがに / 小鉢二種 / かにサラダ  
かに刺身 / ずわい陶板ステーキ  
かに茶碗蒸し / かに天ぷら / 寿司  
お椀 / デザート

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

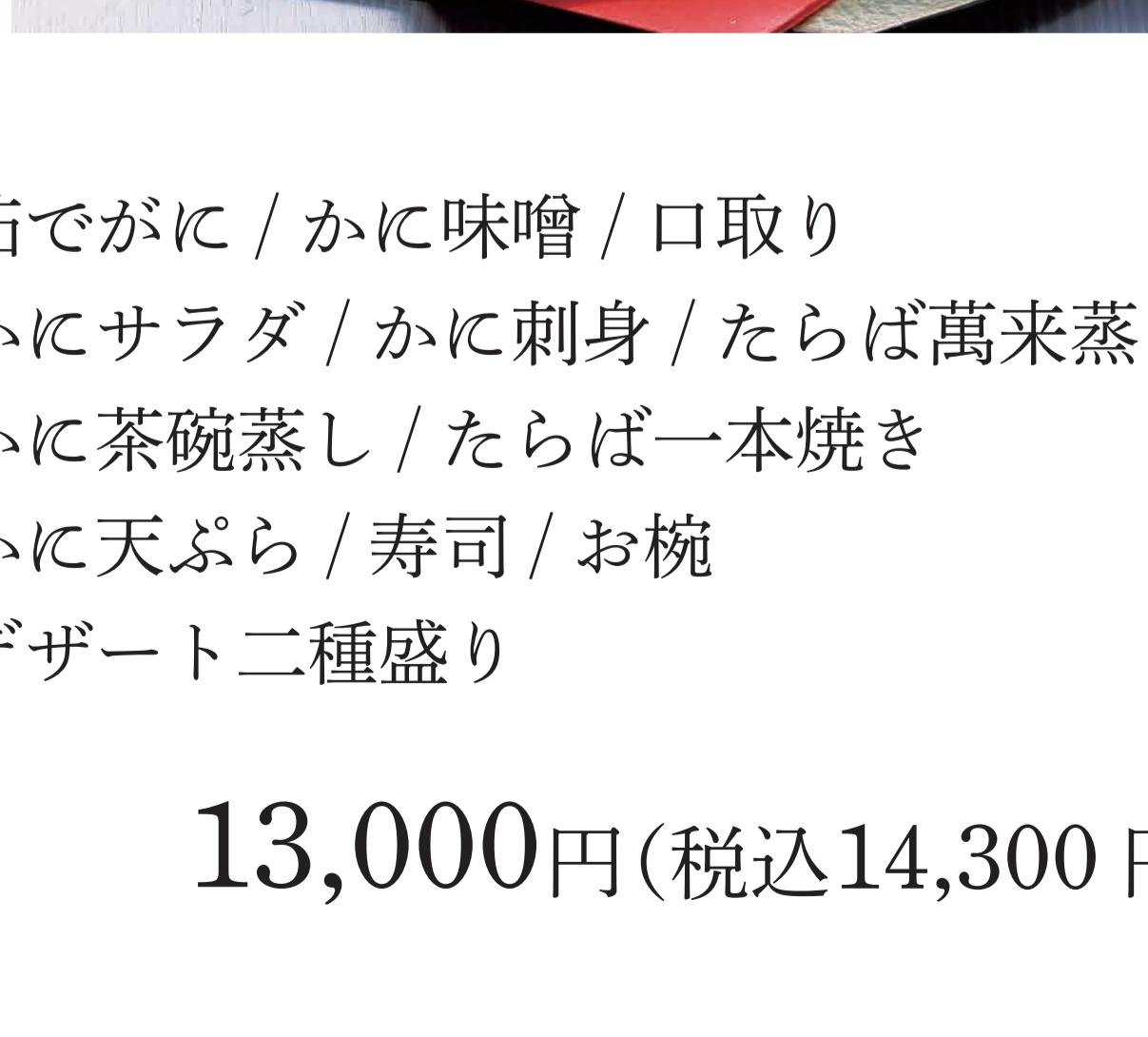
たらば焼き / かに湯葉シューマイ

かに天ぷら / 寿司 / お椀 / デザート

10,000円(税込11,000円)

たらばがにの一本焼きが付いた  
スペシャル会席

## 響～ひびき～



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

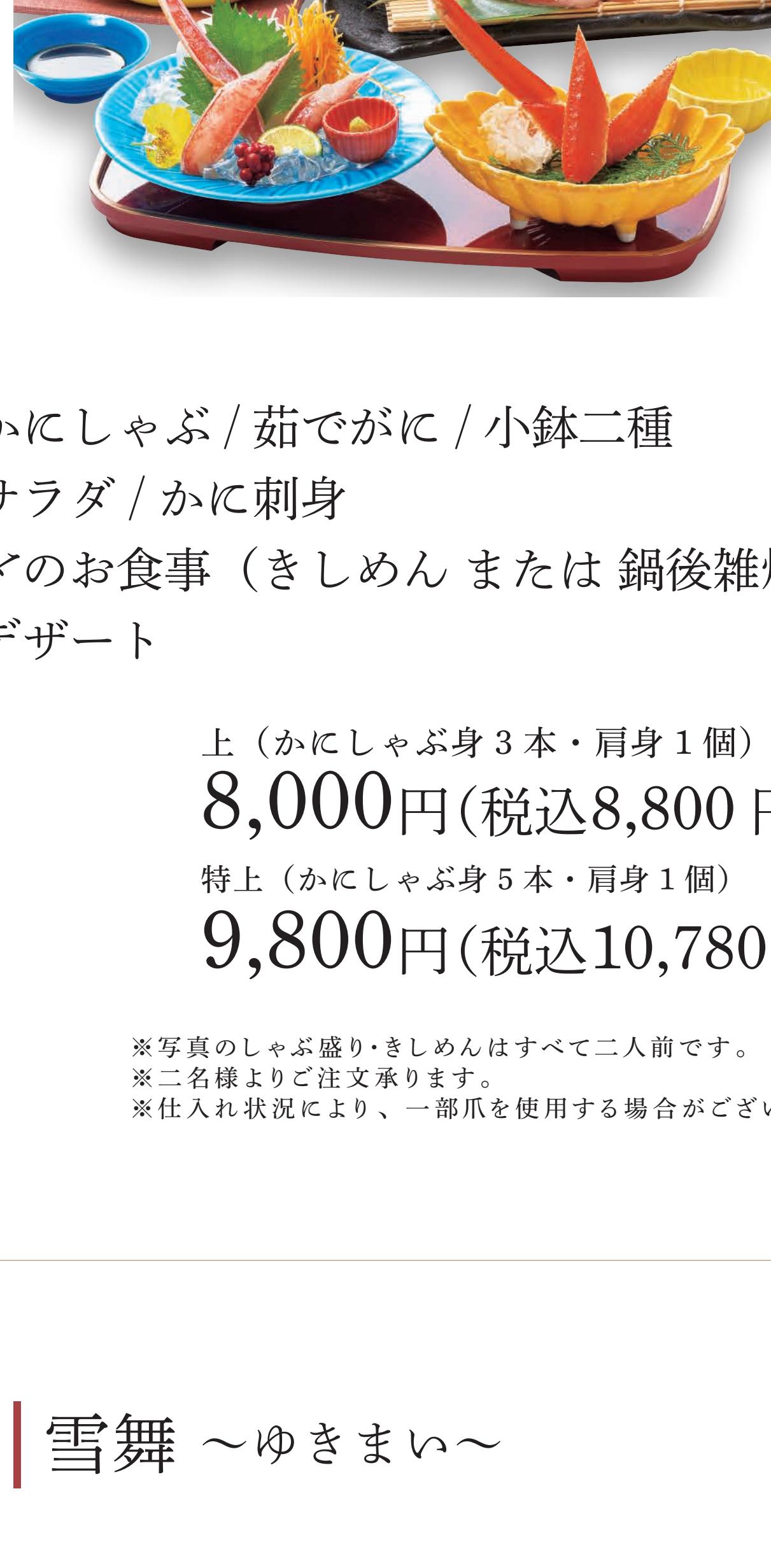
デザート二種盛り

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~



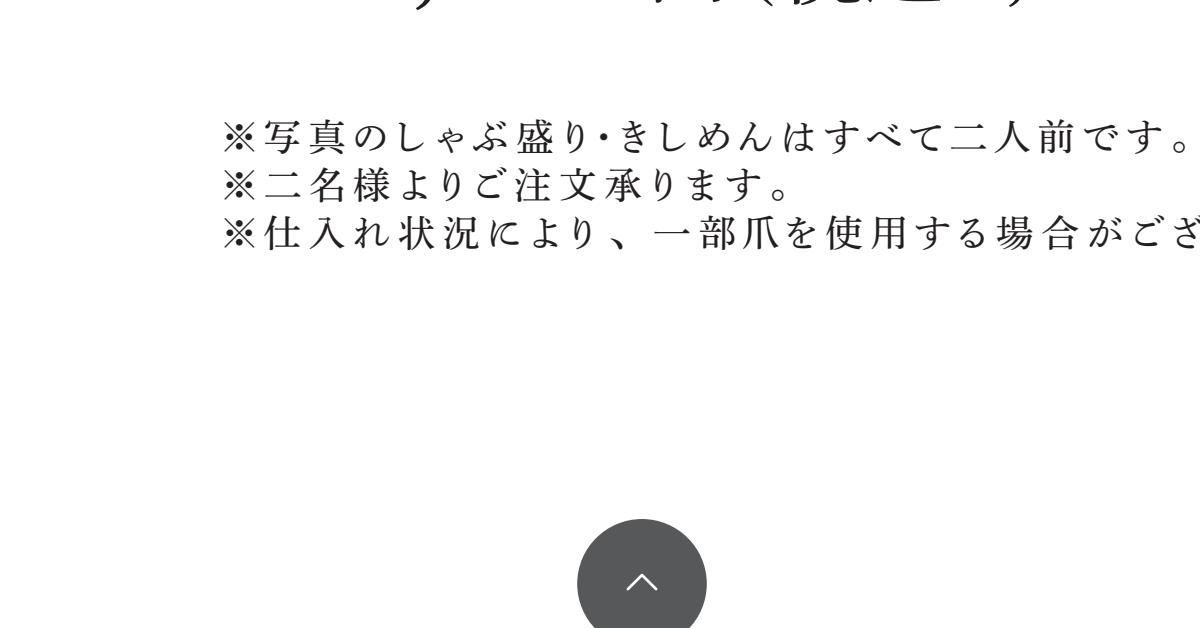
かにしゃぶ / 茄でがに / 小鉢二種  
サラダ / 刺身  
〆のお食事（きしめん または 鍋後雜炊）

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）

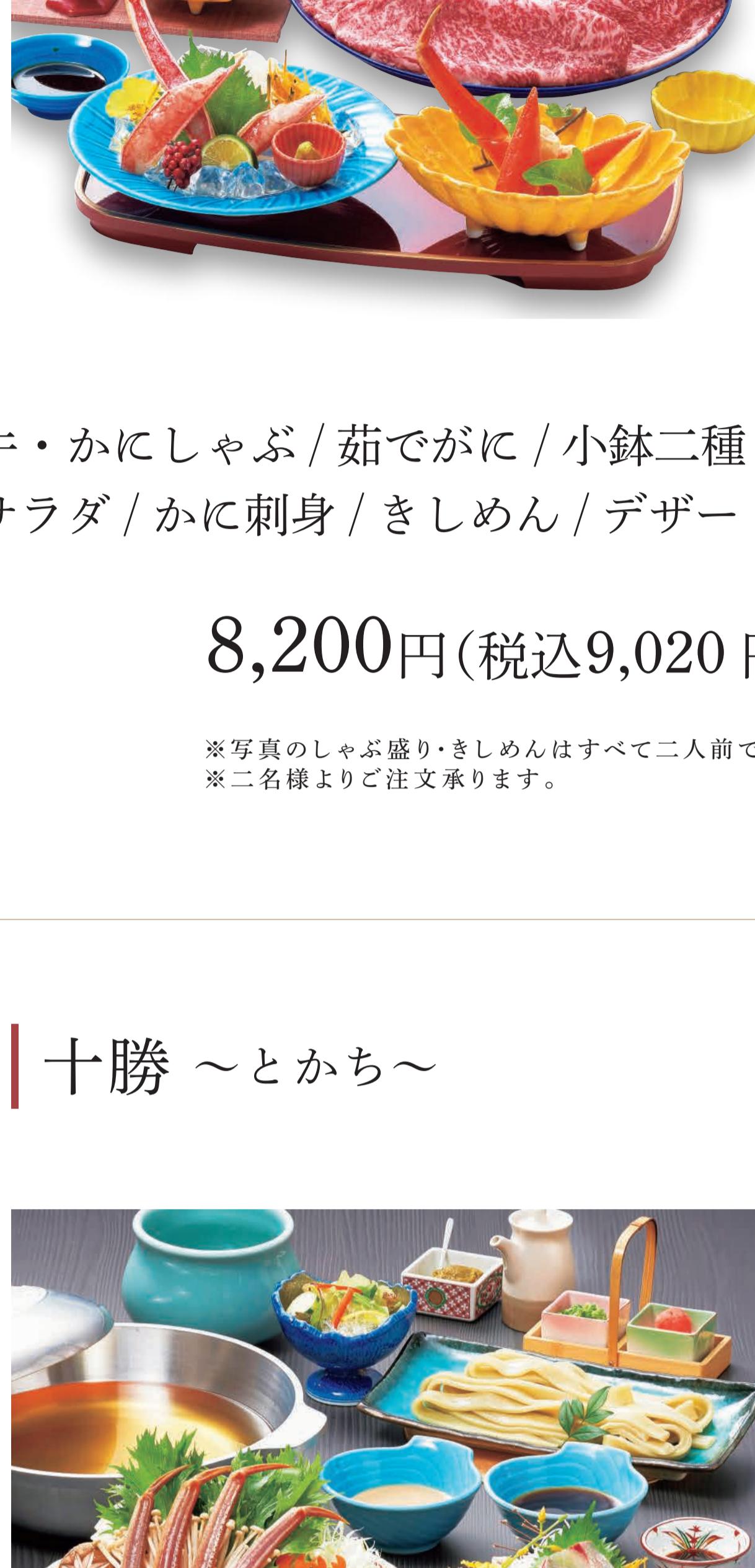
上（かにしゃぶ身3本・肩身1個）  
**6,000円(税込6,600円)**

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。