

ランチ

〔日曜・祝日はご提供していません〕

※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。

ランチ
タイム
限定

アフタードリンク サービス

平日:(月曜日～金曜日)

※土曜日・日曜日・祝日は除く

お料理をご注文のお客様に限ります。

下記のドリンクメニューの中からお選び頂けます。

- コーヒー(ホットorアイス)
- コカ・コーラ
- レモンスカッシュ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶



季節ランチ(かにと松茸) >

三大かにランチ >

かに釜飯ランチ >

和膳ランチ >

牛すき焼き >

かにと松茸フェア

9/5(金)～10/25(土)

※日曜・祝日はご提供しておりません



人気の松茸釜飯と土瓶蒸し

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。



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)

- 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



甲羅特選 朴葉焼き

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



三大かにランチ



かに身たっぷりの甲羅特製寿司

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 ●海老天ぷら ●季節の麺 ●お椀
●デザート



かに料理店ならではの逸品

かに天重御膳

特上 (かに 2 本) 上 (かに 1 本・海老 1 本)

2,400円(税込2,640円) 2,100円(税込2,310円)

●かに天重 ●サラダ ●茶碗蒸し ●お椀 ●香の物 ●デザート



ふっくらと蒸しあげた自慢の逸品

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

かに釜飯ランチ

※釜めしは炊き上がりに 20 分程お時間をいただきます。



かにの旨み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 ●海老天ぷら
- かに湯葉シューマイ ●お椀 ●香の物 ●デザート



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



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 ●小鉢二種 ●かにグラタン
- 海老マヨネーズ ●お椀 ●香の物 ●デザート

和膳ランチ



自家製とろとろ豆腐と和の素材

彩りランチ 1,880円 (税込2,068円)

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



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 ●海老天ぷら ●焼き物
●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)

●海老天ぷら盛合せ ●茶碗蒸し ●季節の麺

牛すき焼き



特製だれでいただく国産牛肉

牛すき焼き昼膳 1,780円 (税込1,958円)

●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 2,800円 (税込3,080円)

●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

