

昼食メニュー

※昼食は電話予約のみです ※お昼のご入浴はできません

【期間】 2021年11月07日(日)~2022年03月31日(木)

【営業時間】 11:30~14:00

◆冬◆【1匹でかにしゃぶ&かに焼き】陶板でかにの旨み凝縮◆

少な目の方お勧め焼き&しゃぶ1匹コース

※このコースは少な目のコースです。

かにちりは、しゃぶしゃぶにして、焼きガニは、陶板でかにの水分をギュッと閉じ込めて頂く焼きかには、川本屋で1番人気!

一名様 **¥17,000** (税込)

【お品書き】

※お料理内容が変更となる場合がございます。

- ・かにちり (かにしゃぶ) 半匹
- ・焼きかに (陶板焼き) 半匹
- ・甲羅味噌焼き
- ・かに天ぷら
- ・雑炊
- ・香物
- ・デザート

◆冬◆【1匹かにしゃぶ&かに焼き&ステーキ】

お肉もほしい方必見! 1匹カニコース&霜降りステーキ付き

かにちりは、しゃぶしゃぶにして、焼きガニは、陶板でかにの水分をギュッと閉じ込めて頂く焼きかには、川本屋で1番人気!

一名様 **¥19,000** (税込)

【お品書き】

※お料理内容が変更となる場合がございます。

- ・黒毛和牛霜降りステーキ
- ・かにちり (かにしゃぶ) 半匹
- ・焼きかに (陶板焼き) 半匹
- ・甲羅味噌焼き
- ・かに天ぷら
- ・雑炊
- ・香物
- ・デザート

冬【1匹でかにしゃぶ&1番人気の焼きがに&のどぐろ】

高級魚のどぐろ塩焼き付◆1匹かに&のどぐろプラン

量が多くても食べきれない...という方に人気のコースに高級魚「のどぐろ塩焼き」が付きました♪
かにちりは、しゃぶしゃぶにして、焼きガニは、陶板でかにの水分をギュッと閉じ込めて頂く焼きかには、川本屋で1番人気!

一名様 **¥19,000** (税込)

【お品書き】

※お料理内容が変更となる場合がございます。

- ・のどぐろ塩焼き
- ・かにちり (かにしゃぶ) 半匹
- ・焼きかに (陶板焼き) 半匹
- ・甲羅味噌焼き
- ・かに天ぷら
- ・雑炊
- ・香物
- ・デザート

昼食メニュー

※昼食は電話予約のみです ※お昼のご入浴はできません

【期間】 2021年11月07日(日)～2022年03月31日(木)

【営業時間】 11:30～14:00

◆冬◆1・5匹でかにしゃぶ&かに焼き◆

自慢の陶板焼で旨味凝縮◆かに刺し無しでも満腹♪

お料理は、かにの旨味を陶板焼きで閉じ込めるかに焼きコース！個室のお食事処でカニをご堪能下さいませ。

かにちりは、しゃぶしゃぶにして、焼きガニは、陶板でかにの水分を、ギュッと閉じ込めて頂く焼きかには、川本屋で1番人気！！アツアツのかにをお鍋囲って食べよう♪

一名様 **¥20,500** (税込)

【お品書き】

※お料理内容が変更となる場合がございます。

- ・かにちり (かにしゃぶ) 1匹
- ・焼きかに (陶板焼き) 半匹
- ・甲羅味噌焼き
- ・かに天ぷら
- ・雑炊
- ・香物
- ・デザート

冬◆活けカニをかに刺しで◆

活かに刺し&かにしゃぶ&かに焼きで2匹コース (茹でかに無し)

やっぱり食べたいカニ刺し！

まだ動いている新鮮なカニを手早くさばき、殻をむいて氷に放つと、きゅっと身が引き締まり、身の繊維が立ってきます。この状態が松葉に見えることから「松葉かに」の呼び名がついたという説も…。

一名様 **¥25,500** (税込)

【お品書き】

※お料理内容が変更となる場合がございます。

- ・かにちり (かにしゃぶ) 1匹
- ・焼かかに (陶板焼き) 半匹
- ・活かに刺し 半匹
- ・甲羅味噌焼き
- ・かに天ぷら
- ・雑炊
- ・香物
- ・デザート

◆冬◆活かに刺しに甘～い茹でかに付◆

かにしゃぶ&かに焼き付き★特選松葉かにフルコース★

松葉かにの茹でたのが半枚付き！

鍋から焼きそして、活カニ刺しさらに茹でカニとまさにかにフルコース！！全部でかに二枚分と、ちょうど食べれる量。

一名様 **¥30,500** (税込)

【お品書き】

※お料理内容が変更となる場合がございます。

- ・かにちり (かにしゃぶ) 半匹
- ・焼かかに (陶板焼き) 半匹
- ・甲羅味噌焼き
- ・かに天ぷら
- ・雑炊
- ・香物
- ・デザート

昼食メニュー

※昼食は電話予約のみです ※お昼のご入浴はできません

【期間】 2021年11月07日(日)～2022年03月31日(木)

【営業時間】 11:30～14:00

冬◆◆極上◆◆ 活松葉かに 1匹をお好みの食べ方で

【極上活かにかにコース】～茹でかに無し～

～これこそ極上松葉かに～※茹でかには、付いておりません。

香住港・柴山港で水揚げされた、活番かにかにを1匹丸々を、お客様の好きなように食べて頂くプランです。

お客様が座られる直前に、活きたかにかにを捌いてそのままお出ししますので、鍋で食べて頂くとうと、カニ刺しで食べて頂くとうと、陶板で焼こうとお任せ致します。

一名様 **¥31,000** (税込)

★別注は前日までにお願い致します★

【別注】

- ・ のどぐる塩焼 1匹 3,000円
- ・ 黒毛和牛ステーキ 一人前 3,000円
- ・ 但馬牛ステーキ 1人前 4,500円
- ・ かに天ぷら 1人前 (半匹) 4,000円
- ・ 活かにかに刺し 1匹 15,000円
- ・ 茹でかに (1匹) 700g～800g・・・15,000円
(1匹) 800g～900g・・・18,000円
(1匹) 900g～1kg・・・22,000円
(1匹) 1kg～1.1kg・・・25,000円