

旬
季
樹
木

木の秋

誰か
誰か
見つけた



※写真は「吾亦紅」です。

もみじぐさ 紅葉草

お通し、前菜五種、お造り二種盛り、ズワイかに酢、ズワイかに小鍋、揚物、松茸御飯、土瓶蒸し、香の物、デザート

7,500円(税込8,250円)

ほととぎす 時鳥草

お通し、前菜五種、お造り三種盛り、茶碗蒸し、ズワイかに小鍋、ズワイかに酢、揚物、松茸御飯、土瓶蒸し、香の物、デザート

8,000円(税込8,800円)

期間限定 10月16日～11月30日

われもこう 吾亦紅

お通し、前菜五種、お造り三種盛り、茶碗蒸し、本タラバかに足一本焼き、ズワイかに小鍋、ズワイかに酢、揚物、松茸御飯、土瓶蒸し、香の物、デザート

13,000円(税込14,300円)

Pご飲食代金に応じて駐車料金を一部サービスいたします。■駐車整理券をお帰りの際にご提示ください。詳しくは店舗にてご確認ください。

かに料理専門店

千葉店 043(227)2888

札幌かに家

千葉市中央区中央3-2-5

営業時間／11:30～15:00(L.O14:00)

17:00～22:00(L.O21:00)

【年中無休】 ホームページからもご予約いただけます。[札幌かに家](#)

■表示価格はお一人様のお値段です。

■お料理・器等が一部変更になる場合がございますのでご了承ください。

■個室ご利用の場合は、ご飲食代金の他に10%の個室料を頂戴しております。(平日ランチタイムは除きます)

検索