

かに会席

四季や自然を感じる心は、暮らしを豊かにし人生を美しく彩ります。

選りすぐった素材を丁寧に調理しました。

「素材にこだわり」、「味にこだわった」会席をご賞味ください。



写真は「冬木」です。

ふゆめ 冬芽

お通し、前菜五種、お造り二種盛り、かに土瓶蒸し、ズワイかに朴葉焼き、ズワイかに酢、海老天婦羅、栗御飯、汁物、香の物、デザート

7,500円(税込8,250円)

ふゆさくら 冬桜

お通し、前菜五種、お造り三種盛り、かに土瓶蒸し、茶碗蒸し、本たらばかに朴葉焼き、ズワイかに酢、海老天婦羅、栗御飯、汁物、香の物、デザート

9,000円(税込9,900円)

ふゆき 冬木

お通し、前菜五種、お造り三種盛り、かに土瓶蒸し、茶碗蒸し、本たらばかに朴葉焼き、蓋物、かに天婦羅、本たらばかに酢、栗御飯、汁物、香の物、デザート

12,000円(税込13,200円)

旬
小
ゆ
冬
芽

旬
小
ゆ
冬
芽

焚
火
た
だ
い
に
ま
か
り
か
ご
か
き
の
根
の
ま
か
り
か
ご
か
き
の
根
の
ま
か
り
か
ご

期間限定 12月1日～12月31日

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

札幌 **かに家**

千葉店 ☎043(227)2888

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】

■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) **但し、年末年始は終日全席頂戴いたします。**
ホームページからもご予約いただけます。