

かにすきコース

看板料理のかにすきを盛り込んだコースです。
技を極めた秘伝のダシで炊き上げた「かにすき」は美味そのものです。
「心」と「からだ」がほっこり、そして笑顔が勢揃い。
楽しいひとときをお楽しみください。



写真は「山茶花」のコースです。かにすき、雑炊は三人前のイメージです。

旬
ふゆ
萌

焚き火の
まかり根の
たき火
落葉
焚き火の
まかり根の
たき火
落葉

期間限定 12月1日～12月31日

ズワイかにすきコース

ふゆもみじ
冬紅葉
お通し、お造り三種盛り、
ズワイかに酢、
ズワイかにすき(かに、野菜盛り)、
つみれ、餅、雑炊、香の物、デザート

6,500円(税込7,150円)

本タラバかにすきコース

しきまつば
敷松葉
お通し、前菜五種、お造り三種盛り、
ズワイかに酢、本タラバかにすき
(かに、野菜盛り)、つみれ、餅、雑炊、
香の物、デザート

9,500円(税込10,450円)

本タラバ・ズワイかにすきコース

さざんか
山茶花
お通し、前菜五種、お造り三種盛り、
ズワイかに酢、かに天婦羅、
本タラバ・ズワイかにすき(かに、野菜盛り)、
つみれ、餅、雑炊、香の物、デザート

10,000円(税込11,000円)

●無料送迎バスもご用意いたしておりますので、お気軽にご相談ください。(要予約・15名様より)

■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。

かにすき・日本料理

名古屋店 ☎052(562)0001

〒450-0002 名古屋市中村区名駅4-4-16

営業時間 / 11:30～15:00 (L.O14:00)

17:00～22:00 (L.O21:30) 【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。
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。

札幌 **かに家**