

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「葉柳」です。

薫風

旬
季節
ゆき
ゆき
ゆき

夏の葉はさくら
の葉はにゆれる
お星さまさくらさくら
さんざん砂子

期間限定 6月1日～7月15日

わかたけ
若竹
前菜五種、お造り二種盛り、茶碗蒸し、ズワイかに陶板焼き、海老天婦羅、ズワイかに酢、かにちらし寿司、汁物、デザート
5,800円(税込6,380円)

あおぎり
青桐
お通し、前菜五種、お造り三種盛り、茶碗蒸し、本タラバかに陶板焼き、海老天婦羅、ズワイかに酢、かにちらし寿司、汁物、デザート
7,800円(税込8,580円)

はやなぎ
葉柳
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、本タラバかに天婦羅、ズワイかに酢、かにちらし寿司、汁物、デザート
14,800円(税込16,280円)

弊社ではCOVID-19対策として、「安全第一」、「安心第一」、「衛生第一」を徹底して取り組んでおります。

- 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。
- 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。

かにすき・日本料理
札幌かに家

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 / (平日) 11:30～15:00・17:00～22:00
(土日祝) 11:00～22:00 【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。
- ホームページからもご予約いただけます。 [札幌かに家](#)

裏面をご覧ください