

旬
季節
の
味

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ていねいに調理しました。

「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「吾亦紅」です。

木
沈
み

誰か
誰か
見つけた
秋

期間限定 10月16日～11月30日

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)

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、本たらばかに足一本焼き、
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)

■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)

ホームページからもご予約いただけます。札幌かに家 検索