

かに家ビル〈地の階〉



TEPPANYAKI KAIYUTEI

秋の特別謝恩祭

Autumn Thanksgiving

期間限定 9月1日～11月30日

海鮮コース

秋麗

AKIURARA

- ◆秋の彩り前菜
- ◆ズワイかにとサーモンのお造り いくら添え トリュフ醤油
- ◆土瓶蒸し ◆本たらばかにステーキ
- ◆季節野菜のセイロ蒸し ◆イセエビのグラタン
- ◆エディブルフラワーサラダ
- ◆かに焼飯 ◆香の物 ◆赤出し ◆季節のデザート
- ◆Autumn appetizers
- ◆Queen crab and salmon sashimi with salmon roe, Truffle soy sauce
- ◆Dobinmushi (food steam-boiled in an earthenware teapot)
- ◆King crab steak ◆Seasonal vegetables steamed in a bamboo steamer
- ◆Lobster gratin ◆Edible flower salad ◆Crab fried rice
- ◆Pickles ◆Miso soup ◆Seasonal desserts

通常価格 15,000円(税込16,500円)

(登録無料・即日利用可)Eポイントアプリクーポンご利用で

通常価格より

20%OFF 12,000円(税込13,200円)



秋麗

かにと肉コース

秋の宵

AKINOYOI

- ◆秋の彩り前菜
- ◆ズワイかにとサーモンのお造り いくら添え トリュフ醤油
- ◆土瓶蒸し ◆本たらばかにステーキ
- ◆季節野菜のセイロ蒸し
- ◆特選飛騨牛ヒレ肉とフォアグラのソテー
- ◆エディブルフラワーサラダ
- ◆かに焼飯 ◆香の物 ◆赤出し ◆季節のデザート
- ◆Autumn appetizers
- ◆Queen crab and salmon sashimi with salmon roe, Truffle soy sauce
- ◆Dobinmushi (food steam-boiled in an earthenware teapot)
- ◆King crab steak ◆Seasonal vegetables steamed in a bamboo steamer
- ◆Sautéed hida-beef fillet and foie gras
- ◆Edible flower salad ◆Crab fried rice ◆Pickles ◆Miso soup
- ◆Seasonal desserts

通常価格 15,000円(税込16,500円)

(登録無料・即日利用可)Eポイントアプリクーポンご利用で

通常価格より

20%OFF 12,000円(税込13,200円)



秋の宵

ディナータイムや、貸し切りにて利用の際はご飲食代金の他に10%のサービス料を頂戴しております。