

自慢の一品ゆでかに料理

ご希望によりあつあつの、ゆでたても承ります。
30分ほどお時間をいただきます。



本タラバかに
〈姿ゆで・片身ゆで〉浜値

【タラバかに】 鱈と同じような場所に棲んでいることからタラバかにの名がついています。別名キングクラブとも言われ大きなかにです。足は8本で分類上はヤドカリに近くオホーツク海などで漁獲されます。漁獲時期は場所により異なりますが4月から11月頃までです。



毛かに
浜値

【毛かに】 北海道沿岸、主に稚内・枝幸・釧路などで漁獲され、北海道を代表する味覚です。オホーツク海の流氷が去る4月～7月にかけて漁獲量が多くなります。英語ではヘアークラブと呼ばれています。



ズワイかに
浜値
〈山陰もの〉11月～3月予約限定

【ズワイかに】 地方名が多く山陰地方では松葉かに、北陸では越前かにと呼ばれています。4月～6月頃オホーツク海で大量に水揚げされます。繊細な身質で甘味があります。アメリカではクイーンクラブまたはスノウクラブと呼ばれています。

食物アレルギーのご確認は、係員までお気軽におたずねください。
調理過程で本来食材に含まれないアレルギー品目が入る場合がございます。
予めご了承ください。

◎アレルギー物質27品目一覧

- | | | | | | | |
|-----|------|-----|------|-------|---------|------|
| 乳 | 卵 | そば | 小麦 | 落花生 | えび | かに |
| あわび | いか | いくら | オレンジ | 牡丹(ア) | 牛肉 | くるみ |
| さけ | さば | 大豆 | 鶏肉 | バナナ | 豚肉 | まつたけ |
| もも | やまいも | リンゴ | ゼラチン | ごま | カシューナッツ | |