



お買い物
 カニや魚など海の幸と、
 但馬のお土産





かに市場
 前浜で漁獲されたカニや魚など新鮮な海の幸を毎朝仕入れ、販売。
 香住ガニ（漁獲時期：9月～5月）松葉がに（漁獲時期：11月～3月）を中心に、旬の魚がたくさん。活気あふれる店内で、店長との掛け合いも楽しんで。お菓子や珍味などの但馬のお土産も充実しています。







お食事
 新鮮な海の幸を
 楽しめる食事処





かに八代 れんが亭
 前浜で漁獲されたカニや新鮮な海の幸を使った、丼や定食などがたくさん。海を眺めながら食事ができるカウンター席、ご家族やグループ様向けの個室、団体様には大広間（120席・要予約）もございます。お食事や旅行中の休憩など、お気軽にお立ち寄りください。





かに市場への行き方



1 道の駅余部から
約8km、車で約12分
2 日高神鍋ICから
約40km、車で約50分
3 竹田山城の郷から
約90km、車で約100分
4 出石振鼓楼前から
約40km、車で約60分
5 道の駅神鍋高原から
約37km、車で約50分

マップはこちら



香住に遊びに来てね

バス・マイカーご利用の場合

■神戸・大阪から…中国自動車道（福崎IC）～播但自動車道（和田山JCT）～北近畿豊岡自動車道（但馬空港IC）下車～R312～R178にて約3時間15分
 又は、中国自動車道（吉川JCT）～舞鶴若狭道（春日IC）～北近畿豊岡自動車道（但馬空港IC）下車～R312～R178にて約3時間
■京都から…京都縦貫自動車道（京丹後大宮IC）下車～R312～R482～R178にて約3時間30分
■鳥取から…R9～R178にて約1時間
■岡山から…R53～R9～R178にて約3時間30分

JRご利用の場合

■大阪から…約3時間30分（特急）
■神戸・京都から…約3時間（特急）
■鳥取から…約1時間（特急）
■岡山から…約3時間30分（特急）

営業所（直売・お食事処）

●かに八代 れんが亭（お食事処）
 〒669-6544
 兵庫県美方郡香美町香住区香住1452
 TEL：0796-36-1341
 営業時間：11：00～14：00 不定休

●にしとも かに市場（お土産）
 〒669-6544
 兵庫県美方郡香美町香住区香住1452
 TEL：0796-36-1500
 営業時間：8：30～16：00 不定休






日本海の幸をご堪能いただける
 地場ならではのご馳走をご用意しております。



海鮮レストラン
かに八代 れんが亭

山陰・日本海の海の幸で おもてなし

冬到来!! 味覚の王者を舌鼓



11月～3月

活かに
花咲き造り
御膳

活きたかにの最大の魅力であり、
活でしか味わうことのできない造りを
花咲き造りにしました。
活かにの風味と甘味と醍醐味を
存分にお楽しみください。

日本海の海の幸が華やぐ



百合～ゆり～

4月～10月

漁火
御膳

潮騒に心なごませる旅のひとつとき、
海の味を盛り付けた
心づくしのお料理をお楽しみください。



夕管～ゆうすげ～



桔梗～ききょう～



紫陽花～あじさい～

11月～3月

松葉かに
フルコース

山陰沖の日本海で獲れる
冬の味覚の王者「松葉かに」は
漁場ならではの新鮮な味。
自慢の品質とボリュームで「松葉かに」を
たっぷりとお楽しみください。



かにすきは4人盛りです。

贅を尽くした味の醍醐味

11月～3月

荒磯
御膳

厳しい冬の日本海、
荒波を越えて届けられる美味。
命を懸けた漁師の
心意気を器に映した
絶品の数々をお楽しみください。



椿～つばき～

通年

刺身
御膳

日本海に生まれ旬を迎える地元の幸、
今、この季節だけに許される至福の時。
彩りも鮮やかな旬の味覚を
お楽しみください。



水仙～すいせん～



椿～ひいらぎ～



山茶花～さざんか～

漁火御膳

取扱期間
4月～10月

紫陽花 あじさい...	税込2,750円 (税別 2,500円)
桔梗 ききょう.....	税込3,850円 (税別 3,500円)
夕管 ゆうすげ.....	税込7,150円 (税別 6,500円)
百合 ゆり.....	税込8,800円 (税別 8,000円)

通年

刺身御膳

11月
～3月

活かに花咲き造り御膳

荒磯御膳

取扱期間
11月～3月

山茶花 さざんか...	税込2,750円 (税別 2,500円)
柊 ひいらぎ.....	税込3,850円 (税別 3,500円)
水仙 すいせん.....	税込7,150円 (税別 6,500円)
椿 つばき.....	税込8,800円 (税別 8,000円)

税込1,760円
(税別 1,600円)

税込9,900円
(税別 9,000円)

かにすき料理

◆冷凍かに使用

- ① 税込6,050円
(税別 5,500円)
1. かにすき(1枚分)
2. 甘えび刺身(5尾)
3. 小鉢
- ② 税込8,250円
(税別 7,500円)
1. かにすき(1枚分)
2. 焼かに(半丁)
3. 甘えび刺身(5尾)
4. 小鉢
- ③ 税込10,450円
(税別 9,500円)
1. かにすき(1枚分)
2. 焼かに(半丁)
3. 茹でかに(半丁)
4. 甘えび刺身(5尾)
5. 小鉢
- ④ 税込16,500円
(税別 15,000円)
フルコース
1. かにすき(1枚分)
2. 焼かに(冷・半丁)
3. かに刺身(半丁)
※活かに使用
4. 茹でかに(姿1枚)
5. 甘えび刺身(5尾)
6. 小鉢
7. 雑炊セット

◆生かに使用

- ① 税込11,000円
(税別 10,000円)
1. かにすき(1枚分)
※生かにみそ付
2. 甘えび刺身(5尾)
3. 小鉢
- ② 税込13,200円
(税別 12,000円)
1. かにすき(1枚分)
※生かにみそ付
2. 焼かに(冷・半丁)
3. 甘えび刺身(5尾)
4. 小鉢
- ③ 税込20,900円
(税別 19,000円)
フルコース
※焼かにを(地・半丁)に
変更すると
税込22,000円(税別20,000円)
となります。
1. かにすき(1枚分)
※生かにみそ付
2. 焼かに(冷・半丁)
3. かに刺身(半丁)
※活かに使用
4. 茹でかに(姿1枚)
5. 魚刺身三種盛
6. 小鉢
7. 雑炊セット

※雑炊セット(1鍋)/税込330円(税別300円)もごございます。

※料理・内容はご予算に応じてご用意致します。

海鮮レストラン

かに八代 れんが亭

兵庫県美方郡香美町香住区香住1452

TEL. 0796-36-1341

FAX. 0796-36-4715

2021.09.01更新

力二の本場で食す

香住ガニ料理

期間：9月中旬～5月下旬

香住ガニ御膳



- ・茹で姿香住ガニ
- ・香住ガニすき一人鍋
- ・焼き香住ガニ 1/4
- ・香住ガニ天ぷら
- ・香住ガニ井
- ・かにみそ
- ・甘えびお刺身
- ・茶碗蒸し
- ・のり小鉢
- ・香物

税込 **7,150円**
(税別 6,500円)



※写真はイメージです。

- ・茹で姿香住ガニ
- ・お刺身五種盛
- ・焼き香住ガニ 1/4
- ・香住ガニ井
- ・天ぷら盛合せ
- ・茶碗蒸し
- ・のり小鉢
- ・お味噌汁
- ・香物

税込 **6,380円**
(税別 5,800円)



※写真はイメージです。

- ・茹で姿香住ガニ
- ・お刺身三種盛
- ・焼き香住ガニ 1/4
- ・香住ガニ井
- ・茶碗蒸し
- ・のり小鉢
- ・お味噌汁
- ・香物

税込 **5,830円**
(税別 5,300円)

海鮮レストラン
かに八代 れんが亭

〒669-6544 兵庫県美方郡香美町香住区香住1452
TEL: 0796-36-1341 FAX: 0796-36-4715



冬到来!! 味覚の王者 活かに満載

期間: 11月10日～3月下旬

花咲き造り御膳(松葉がに)



※写真の生かにみそは二人盛です。

- ・活かに花咲き造り半丁
- ・ゆで姿かに
- ・かにすき一人鍋
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・フルーツ
- ・生かにみそ
- ・焼かに半丁
- ・お刺身三種盛
- ・のり小鉢
- ・香物

税込 **14,300円**
(税別 13,000円)



※写真の生かにみそは二人盛です。

- ・活かに花咲き造り半丁
- ・ゆで姿かに
- ・かにすき一人鍋
- ・お刺身二種盛
- ・のり小鉢
- ・フルーツ
- ・生かにみそ
- ・焼かに1/4
- ・かにご飯
- ・茶碗蒸
- ・香物

税込 **12,650円**
(税別 11,500円)



- ・活かに花咲き造り半丁
- ・ゆで姿かに
- ・かにすき一人鍋
- ・のり小鉢
- ・香物
- ・生かにみそ
- ・焼かに1/4
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・フルーツ

税込 **12,100円**
(税別 11,000円)



- ・活かに花咲き造り半丁
- ・かにすき一人鍋
- ・お刺身三種盛
- ・のり小鉢
- ・香物
- ・生かにみそ
- ・焼かに1/4
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・フルーツ

税込 **7,150円**
(税別 6,500円)

海鮮レストラン
かに八代 **れんが亭**

〒669-6544 兵庫県美方郡香美町香住区香住1452
TEL: 0796-36-1341 FAX: 0796-36-4715



冬到来!! 味覚の王者 活かに満載

期間：11月10日～3月下旬

花咲き造り御膳



- ・活かに花咲き造り半丁
- ・ゆで姿かに
- ・かにすき一人鍋
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・フルーツ

- ・生かにみそ
- ・焼かに半丁
- ・お刺身三種盛
- ・のり小鉢
- ・香物

税込 **11,000円**
(税別 10,000円)



- ・活かに花咲き造り半丁
- ・ゆで姿かに
- ・かにすき一人鍋
- ・お刺身二種盛
- ・のり小鉢
- ・フルーツ

- ・生かにみそ
- ・焼かに1/4
- ・かにご飯
- ・茶碗蒸
- ・香物

税込 **10,450円**
(税別 9,500円)



- ・活かに花咲き造り半丁
- ・ゆで姿かに
- ・かにすき一人鍋
- ・のり小鉢
- ・香物

- ・生かにみそ
- ・焼かに1/4
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・フルーツ

税込 **9,900円**
(税別 9,000円)



- ・活かに花咲き造り半丁
- ・かにすき一人鍋
- ・お刺身三種盛
- ・のり小鉢
- ・香物

- ・生かにみそ
- ・焼かに1/4
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・フルーツ

税込 **5,500円**
(税別 5,000円)



冬到来!! 贅をつくした かに会席

期間：11月10日～3月下旬

かに会席御膳



- ・ゆで姿かに
- ・かにすき一人鍋
- ・お刺身五種盛
- ・かにみそ
- ・ごはん
- ・香物
- ・焼かに半丁
- ・かにお刺身(冷凍)
- ・茶碗蒸
- ・のり小鉢
- ・雑炊(海苔・葱・卵)
- ・フルーツ

税込 **9,900円**
(税別 9,000円)



- ・ゆで姿かに
- ・かにすき一人鍋
- ・かにご飯
- ・茶碗蒸
- ・フルーツ
- ・焼かに1/4
- ・お刺身二種盛
- ・かにみそ
- ・香物

税込 **8,250円**
(税別 7,500円)



- ・ゆで姿かに
- ・かにすき一人鍋
- ・のり小鉢
- ・香物
- ・焼かに1/4
- ・甘えびお刺身
- ・ごはん

税込 **7,700円**
(税別 7,000円)



- ・ゆで姿かに
- ・かにすき一人鍋
- ・ごはん
- ・焼かに1/4
- ・かにお刺身(冷凍)
- ・香物

税込 **8,250円**
(税別 7,500円)

海鮮レストラン
かに八代 れんが亭

〒669-6544 兵庫県美方郡香美町香住区香住1452
TEL: 0796-36-1341 FAX: 0796-36-4715



北近畿を
満喫

旬の海鮮料理で舌鼓

期間：4月1日～10月下旬



期間：4月1日～5月下旬

ほたるいかづくし御膳

- ・ほたるいかしゃぶしゃぶ ・ほたるいか釜飯
- ・ほたるいか天ぷら ・ほたるいか和え物
- ・お刺身二種盛 ・香物

税込 **2,200円**
(税別 2,000円)



さざえ釜飯御膳

- ・さざえ釜飯 ・茹でかに足 1/4
- ・お刺身三種盛 (さざえ他) ・茶碗蒸
- ・のり小鉢 ・お味噌汁 ・香物

税込 **2,750円**
(税別 2,500円)



かにちらし寿司御膳

- ・かにちらし寿司 ・甘えびお刺身
- ・涼風かにそば ・茶碗蒸
- ・小鉢 ・のり小鉢
- ・お味噌汁 ・香物

税込 **1,650円**
(税別 1,500円)



日本海御膳

- ・茹でかに足 1/4 ・焼きかに足 1/4
- ・かにちらし寿司 ・お刺身二種盛
- ・はたはた唐揚げ ・茶碗蒸
- ・のり小鉢 ・お味噌汁
- ・香物

税込 **3,850円**
(税別 3,500円)

かに八代

〒669-6544 兵庫県美方郡香美町香住区香住1452

TEL: 0796-36-1341 FAX: 0796-36-4715



潮騒御膳

- ・かにちらし寿司 ・お刺身二種盛
- ・はたはた唐揚げ ・茶碗蒸
- ・小鉢 ・のり小鉢
- ・お味噌汁 ・香物

税込 **1,650円**
(税別 1,500円)



大漁御膳

- ・茹でかに足半丁 ・海鮮旬板焼き
- ・かにちらし寿司 ・お刺身三種盛
- ・かたい唐揚げ ・茶碗蒸
- ・のり小鉢 ・お味噌汁 ・香物

税込 **4,400円**
(税別 4,000円)



豪華海鮮丼

- ・豪華海鮮丼 (間八、赤いか、鮭、ホタテ、甘えび、いくら)
- ※お刺身は別盛でお出しさせていただきます。
- ・茶碗蒸 ・のり小鉢
- ・お味噌汁 ・香物

税込 **1,320円**
(税別 1,200円)



豊漁御膳

- ・豪華海鮮丼 ・茹でかに足半丁
- ・海鮮旬板焼き ・お刺身五種盛
- ・はたはた唐揚げ ・涼風そば
- ・茶碗蒸 ・のり小鉢
- ・お味噌汁 ・香物

税込 **4,950円**
(税別 4,500円)

かに八代

〒669-6544 兵庫県美方郡香美町香住区香住1452
TEL: 0796-36-1341 FAX: 0796-36-4715