



季節
限定

数量
限定

日本海の冬の味覚「松葉がに」を
堪能できる贅沢な御膳です。

贅沢 松葉御膳

- ・タグ付き茹で松葉がに1匹
- ・タグ付き松葉がにの刺身
- ・焼き松葉がに
- ・松葉がに一人かにすき
- ・松葉がに天ぷら・小鉢

税込

16,500円～

かにすきで心も体もぽつかぽか

11月6日解禁!
絶品かに料理



※写真はかにすきフルコースです。 ※写真の盛皿は4人前です。

かにすき、焼きがに、お刺身、茹でかにと
かにを堪能できる大満足のコースです。
ぜひご賞味ください。

かにといえばやっぱり鍋!
熱々のお鍋で心も体も温まってください。

かにすきフルコース

- ・かにすき1匹分 (生かにみそ付) ・焼きがに半匹分 (活かに使用)
- ・かに刺身半匹分 (活かに使用) ・茹で姿かに1匹 (活かに使用)
- ・お刺身3種盛 ・のり小鉢 ・ご飯 ・香物 ・卵のり、ねぎ

かにすき

- ・かにすき1匹分 (生かにみそ付)
- ・甘えびお刺身
- ・のり小鉢 ・ご飯 ・香物

税込 **22,000円**~
冬の主演 活かに料理

税込 **13,200円**~
※地物産を使用しております。
※水揚げによりお受けできない場合もございます。



活かにお刺身(1匹)

税込 **6,600円**~



焼きがに(1匹)

税込 **8,800円**~



茹で姿かに(1匹)

税込 **11,000円**~

あったか！ かにすき

11月6日解禁！
解禁限定企画



※写真の盛皿は4人前です。

かにすき

※冷かにを使用しています。

税込 5,500円

- ・かにすき1匹分
- ・ご飯 ・香物 ・のり小鉢

満腹特大サイズ

税込 7,150円



(陶板で蒸焼きにし、旨味を閉じ込めています)

陶板焼かに

※冷かにを使用しています。 税込 2,970円



ゆでセコかに

※地かにを使用しています。 税込 1,320円～

9月1日解禁 香住ガニ



※前浜の漁によりご提供できない場合がございます。

季節
限定

数量
限定

香住ガニ御膳

税込 5,500円

香住ガニをゆで姿、天ぷら、井ぶりにと盛り込んだ御膳です。香住ガニをご堪能下さい。

●ゆで香住ガニ一匹、かに天ぷら、かに井、お刺身三種盛、茶碗蒸し、季節の小鉢、お味噌汁、香物



※前浜の漁によりご提供できない場合がございます。 ※写真はイメージです。

季節
限定

数量
限定

茹で姿かに

税込 3,850円～

熟練のカニ茹で職人が茹でた香住ガニ。カニ本来の甘さ、ジューシーさをお楽しみ下さい。



香美町フェア

香住ガニ ランチフェア



季節
限定

数量
限定

関西では香住漁港のみで水揚げされる
香住ガニ漁が9月1日に解禁！

香住ガニを使ったオリジナルランチをご賞味ください。

丸ごと香住ガニ

- ・茹で香住ガニ1匹
- ・香住ガニ天ぷら
- ・カニ丼 (ミニサイズになります)
- ・小鉢 ・お味噌汁

税込

4,400円

旬の味を手軽な御膳で



おすすめ

茹でかに、焼きがにと、かにすきも楽しめる贅沢なセット。
是非、ご賞味下さい。

楓～かえで～

- ・茹で姿かに(香住ガニ)・焼きがに(半丁)
- ・かにすき一人鍋・お刺身三種盛
- ・茶碗蒸し・小鉢
- ・のり佃煮
- ・ご飯・香物

税込
7,150円



葵～あおい～

- ・焼きがに半丁・お刺身三種盛
- ・かにコロッケ・小鉢・茶碗蒸し
- ・のり佃煮・お味噌汁・ご飯・香物

税込
3,850円



天ぷら定食

- ・天ぷら盛合わせ・お刺身三種盛
- ・茶碗蒸し・小鉢・のり佃煮
- ・ご飯・お味噌汁・香物

税込
2,200円



漁場だから食べられる
新鮮な魚貝類は絶品です。

※お刺身の内容は
日により異なります。

刺身定食

- ・お刺身七種盛・茶碗蒸し・小鉢・のり佃煮
- ・ご飯・お味噌汁・香物

税込
2,200円

定食のお味噌汁を
「かにすき一人鍋」に
変更できます。



かにすき一人鍋

+ 税込 **880円**

香住の海の幸を定食で



※かに井は中サイズになります。

かに井定食

香住港で水揚げされた「香住ガニ」を朝一番に釜茹でし、その新鮮なカニ身をたっぷり使った井ぶりの定食です。

大人気メニュー
No.1

季節
限定

数量
限定

税込 2,200円

- ・かに井 ・お刺身三種盛
- ・茶碗蒸し ・小鉢
- ・のり佃煮 ・お味噌汁 ・香物



フライ定食

海の幸のフライや唐揚げがメインです。
サクサクとふわふわで
ボリューム満点の定食です。

※フライ単品でもご注文を承ります。

※フライの内容は日により異なります。

税込 1,100円

- ・魚介フライ
- ・お刺身三種盛
- ・小鉢 ・のり佃煮
- ・ご飯 ・お味噌汁 ・香物



煮魚定食

なつかしい母の味。
思わずごはんがすすみます。
もちろんビールのあてにも。

※煮魚単品でもご注文を承ります。

※煮魚の内容は日により異なります。

数量
限定

税込 1,100円

- ・お魚煮付け
- ・お刺身三種盛
- ・小鉢 ・のり佃煮
- ・ご飯 ・お味噌汁 ・香物

かにの身たっぷり



かに丼 (お味噌汁
香物付)

税込 1,980円



温かいかにあんかけ
玉子とじうどん

税込 990円



和風かにあんかけ
玉子丼

税込 990円

海の幸満載 丼ぶり

海の幸を取り揃えた、
豪華海鮮丼をご用意致しました。

人気メニュー
No.2



※季節により内容が異なります。

海鮮丼 (小鉢 お味噌汁付)

税込 1,980円



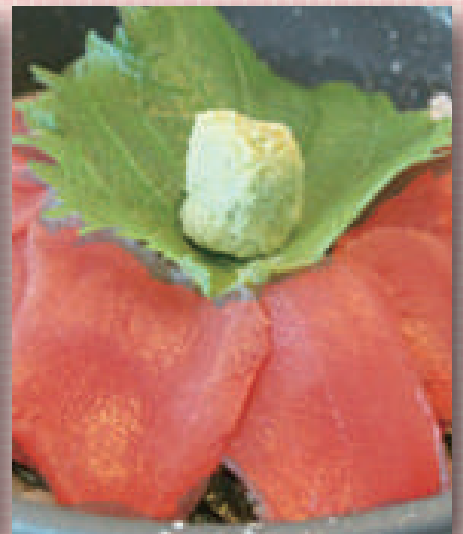
かんぱち丼 (小鉢
お味噌汁付)

税込 1,650円



鮭いくら丼 (小鉢
お味噌汁付)

税込 1,650円



鉄火丼 (小鉢
お味噌汁付)

税込 1,870円

特選!! 海の幸

季節
限定

数量
限定



かにみそ 甲羅焼き

かにみそに、香住ガニの身を
混ぜ込んでいます。
お酒にもごはんにもあう
逸品です。

税込 **1,100円**



盛々カニ甲羅 グラタン (かにみそ入り)

香住ガニの身をたっぷり使った
贅沢なグラタン。かにみその風
味もご一緒にお楽しみください。

税込 **1,650円**



カニ甲羅 グラタン

香住ガニの身が入った風味豊かな
グラタン。熱々をどうぞ。

税込 **1,100円**



お造り3種盛

税込 **1,320円**



刺身盛合わせ

税込 **2,200円**



カンパチお造り

税込 **880円**



赤いかお造り

税込 **880円**



甘えびお造り

税込 **880円**

特選!! 海の幸



※そばも同じ釜で茹でております。

かにうどん 税込**1,650**円



かに雑炊 税込**1,650**円



(陶板で蒸焼きにし、旨味を閉じ込めています)

陶板焼かに 税込**2,970**円



地魚唐揚げ盛合せ 税込**1,100**円



かに天ぷら 税込**1,980**円



かにクリームコロッケ 税込**660**円



ほたていか醤油漬 税込**550**円

ご休息にお手軽な品で



とんかつ定食

- ・とんかつ、クリームコロッケ、ウインナー
- ・サラダ・小鉢
- ・ご飯・お味噌汁・香物

税込 1,100円



かつ鍋定食

- ・かつ鍋・クリームコロッケ、ウインナー
- ・サラダ・小鉢
- ・ご飯・お味噌汁・香物

税込 1,100円



天井

(小鉢・お味噌汁付)

税込 1,650円



かつ丼

(小鉢・お味噌汁付)

税込 825円



親子丼

(小鉢・お味噌汁付)

税込 715円

カツカレーライス

税込 990円

カレーライス

税込 605円

うどん

※そばも同じ釜で、茹でております。



えび天うどん

税込 770円

とり天うどん

税込 770円

きつねうどん

税込 550円

ミニうどん

税込 330円

ボリューム満点

日替わり定食

平日
限定

数量
限定

税込 880円

メニューは
係員に
おたずねください。



ジューシーな但馬牛ハンバーグ(150g)と
エビフライ、ソーセージがセットになった
大満足なセットです。

但馬牛ハンバーグ ランチ (小鉢、お味噌汁、香物付)

※提供にお時間がかかりますので、
ご注文の際はスタッフに
お尋ねください。

税込1,650円

お飲み物

ビール (中瓶)	税込 650円
生ビール	税込 600円
ノンアルコールビール	税込 400円
熱燗 (香住鶴)	税込 600円
冷酒 (香住鶴)	税込 650円
焼酎 (麦・芋) 湯割り・水割り	各 税込 600円
焼酎 (麦・芋) ロック	税込 800円
ハイボール	税込 700円
酎ハイ (レモン)	税込 400円
酎ハイ (梅)	税込 400円
オレンジジュース	税込 250円
コーラ	税込 250円
ウーロン茶	税込 250円

当店ではお車を運転されるお客様にお酒の提供は致しません。
お車を運転される方は飲酒をご遠慮下さい。