



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

18,150円～

香住の冬の2大王者

数量
限定



松葉がにのお刺身、
茹で足、天ぷら、
かにみそが乗った
贅沢な井です。

松葉井
(お味噌汁
小鉢付)

税込

9,350円~

数量
限定



茹で松葉がにと、
香住ガニのお刺身&
天ぷらがコラボした
今しか食べられない
贅沢な井です。

**松葉ガニと
香住ガニの
コラボ井**
(お味噌汁
小鉢付)

税込

6,380円

かにすきで心も体もぽっかぽか

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。※写真の盛りは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 **25,300円**~

税込 **15,400円**~

冬の主役 活・松葉かに料理



活・松葉かにお刺身(1匹)

税込 **11,000円**~

焼きがに(1匹)

税込 **11,000円**~



茹で姿かに(1匹)

税込 **11,000円**~



お刺身と焼きがにを両方を楽しみたい方に。
地物の活松葉がに1匹分を
お客様のご希望にあわせて料理いたします。

活がに食べ比べ

(1匹分・刺身&焼き)

税込 **11,550円**~

※すべて地産物を使用しております。
※水揚げの状況により、
ご提供できない場合もございます。
※写真はすべてイメージです。

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。

・かにすき1匹分 ・ご飯 ・香物 ・のり小鉢

税込 **8,250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 **3,410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 5,940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 4,180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。

旬の味を手軽な御膳で



大人気メニュー
No.1

かに丼 定食

香住港で水揚げされた「香住ガニ」を釜茹でし、そのカニ身をたっぷり使った丼ぶりの定食です。

税込

2,640円

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



刺身定食

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。

税込

2,420円

- ・お刺身七種盛
- ・茶碗蒸し
- ・小鉢 ・のり佃煮
- ・お味噌汁
- ・ご飯 ・香物



香住名産「香住ガニ」を

たっぷり使った丼ぶり



数量
限定

週末限定
メニュー

お刺身、天ぷら、茹でガニ、かにみそなどいろいろな香住ガニを楽しめます。

贅沢 かに丼

(お味噌汁)
(小鉢付)

税込

4,840円



丼ぶり人気
No.1

手間暇かけてじっくり炊き上げた自家製かにみそが香住ガニの身の甘さをいっそう際立たてます。当店自慢の一品です。

かに丼

(お味噌汁)
(小鉢付)

税込

2,200円

香住の海の幸を定食で



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
- ・お味噌汁
- ・ご飯
- ・香物

税込 **2,420円**



数量
限定

※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。

煮魚定食

- ・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

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。

税込 **1,210円**

キス場のノドグロ

季節
限定

数量
限定

のどぐろをひつまぶし風の丼ぶりに。
甘辛いタレと香り高い炙りで2つの味わいを。
メにはお茶漬けもお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。

のど黒井

- ・のど黒井
- ・お茶漬け出汁
- ・薬味 ・お味噌汁
- ・香物

税込

2,750円

ひつまぶし風あなご丼

季節
限定

数量
限定

ふわふわの身に甘辛いタレが絡んで絶品!!
メにはお茶漬けもお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。

あなご丼

- ・あなご丼
- ・お茶漬け出汁
- ・薬味 ・お味噌汁
- ・香物

税込

2,530円

海の幸満載 丼ぶり



人気メニュー
No.2

海の幸を取り揃えた、
豪華海鮮丼をご用意致しました。

海鮮丼

(小鉢・お味噌汁付)

税込 **2,200円**



ネギトロ丼 (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 **1,870円**



かんぱち丼 (小鉢 お味噌汁付)

税込 **1,870円**



鉄火丼 (小鉢 お味噌汁付)

税込 **1,980円**

海の幸たっぷり アツアツ釜めし



※釜めしのご提供にお時間がかかりますので、スタッフにお尋ねください。



季節
限定

数量
限定

※写真は盛り付けイメージです。

せこがに釜めし

せこがに（松葉がにの雌）を丸ごと1匹炊き込んだ釜めし。
旨味たっぷりの内子、プチプチ食感の外子もお楽しみください。

- ・せこがに釜めし
- ・お味噌汁・香物 **税込 1,980円**



季節
限定

数量
限定

※写真は盛り付けイメージです。

のどぐろ釜めし

香住産のどぐろを炊き込んだ釜めし。「白身のトロ」と言われるほどの良質な旨味と脂をお楽しみください。

- ・のどぐろ釜めし
- ・お味噌汁・香物 **税込 1,980円**



季節
限定

数量
限定

※写真は盛り付けイメージです。

あなご釜めし

ふっくらやわらかなあなごの身をお楽しみいただけるよう
あっさりとした釜めしです。

- ・あなご釜めし
- ・お味噌汁・香物 **税込 1,980円**



季節
限定

数量
限定

※写真は盛り付けイメージです。

ほたるいか釜めし

旬のほたるいかをたっぷり使って炊き上げた釜めし。
プリプリの食感と濃厚な味噌をご堪能ください。

- ・ほたるいか釜めし
- ・お味噌汁・香物 **税込 1,980円**

特選!! 海の幸

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。



盛々カニ甲羅グラタン
(かにみそ入り) **税込1,650円**

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。



カニ甲羅グラタン
税込1,100円



かにみそ甲羅焼き
税込1,100円



かにすき1人鍋
税込1,210円



刺身盛合わせ
税込2,420円



お造り3種盛
税込1,760円

特選!! 海の幸

季節限定

数量限定



かに天ぷら

税込 **2,310円**



※そばも同じ釜で茹でております。

かにうどん

税込 **1,870円**



かに雑炊

税込 **1,650円**



ほたるいか
醤油漬け

税込 **605円**



わかめうどん

税込 **605円**

【数量限定】せこがに丼



数量
限定

※写真はイメージです。

貴重な「せこがに」をたっぷり乗せた丼ぶり。
旨味たっぷりの内子、プチプチ食感の外子を
お楽しみください。

せこ丼

(お味噌汁・小鉢付)

税込

4,400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。