

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。



御馳走

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。

かに市場への行き方

- 道の駅余部から約8km、車で約12分
- 日高神鍋ICから約40km、車で約50分
- 竹田山城の郷から約90km、車で約100分
- 出石振鼓楼前から約40km、車で約60分
- 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

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。
活かし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。
※カニは紅かにを使用しております。



夕管～ゆうすげ～



桔梗～ききょう～

※揚物は前浜の水揚げにより
内容が異なります。



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。
※カニは紅かにを使用しております。



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。



※揚物は前浜の水揚げにより内容が異なります。



水仙～すいせん～



椿～つばき～



山茶花～さざんか～

漁火御膳

取扱期間
4月～10月

荒磯御膳

取扱期間
11月～3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)

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)

① 通年 刺身御膳.....	税込2,200円 (税別 2,000円)
② 11月～3月 活かに花咲き造り御膳.....	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)
 - かにすき(1枚分)
 - 甘えび刺身(5尾)
 - 小鉢
- ② 税込8,250円 (税別 7,500円)
 - かにすき(1枚分)
 - 焼かに(半丁)
 - 甘えび刺身(5尾)
 - 小鉢
- ③ 税込10,450円 (税別 9,500円)
 - かにすき(1枚分)
 - 焼かに(半丁)
 - 茹でかに(半丁)
 - 甘えび刺身(5尾)
 - 小鉢
- ④ 税込16,500円 (税別 15,000円)

フルコース

 - かにすき(1枚分)
 - 焼かに(冷・半丁)
 - かに刺身(半丁) ※活かに使用
 - 茹でかに(姿1枚)
 - 甘えび刺身(5尾)
 - 小鉢
 - 雑炊セット

◆生かに使用

- ① 税込11,000円 (税別 10,000円)
 - かにすき(1枚分) ※生かにみそ付
 - 甘えび刺身(5尾)
 - 小鉢
- ② 税込13,200円 (税別 12,000円)
 - かにすき(1枚分) ※生かにみそ付
 - 焼かに(冷・半丁)
 - 甘えび刺身(5尾)
 - 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。

 - かにすき(1枚分) ※生かにみそ付
 - 焼かに(冷・半丁)
 - かに刺身(半丁) ※活かに使用
 - 茹でかに(姿1枚)
 - 魚刺身三種盛
 - 小鉢
 - 雑炊セット

※雑炊セット(1鍋)/税込330円(税別300円)もございます。

※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



カニの本場で食す

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
- ・かにちらし寿司
- ・かにみそ
- ・甘えびお刺身
- ・茶碗蒸し
- ・のり小鉢
- ・香物

税込 **7,700円**
(税別 7,000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
- ・かにちらし寿司
- ・天ぷら盛合せ
- ・茶碗蒸し
- ・のり小鉢
- ・お味噌汁
- ・香物

税込 **6,930円**
(税別 6,300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
- ・かにちらし寿司
- ・茶碗蒸し
- ・のり小鉢
- ・お味噌汁
- ・香物

税込 **6,380円**
(税別 5,800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

※画像はすべてイメージです。



期間：4月～5月

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 **3,190円**
(税別 2,900円)



期間：4月～10月

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 **2,420円**
(税別 2,200円)



期間：4月～10月

彩り海鮮丼御膳

- ・彩り海鮮丼
(間八、赤いか、鮭、ホタテ、甘えび、いくら)
- ・茶碗蒸 ・のり小鉢
- ・お味噌汁 ・香物

税込 **2,640円**
(税別 2,400円)

※お刺身は別盛でお出しさせていただきます。

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)

※すべて地がにを使用しています。※画像はすべてイメージです。



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

税込 **14,850円**
(税別 13,500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
- ・生かにみそ半丁
- ・焼かに1/4
- ・かにご飯
- ・茶碗蒸
- ・香物

税込 **13,200円**
(税別 12,000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
- ・生かにみそ半丁
- ・焼かに1/4
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・フルーツ

税込 **12,650円**
(税別 11,500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
- ・生かにみそ半丁
- ・焼かに1/4
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・フルーツ

税込 **7,700円**
(税別 7,000円)

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

※画像はすべてイメージです。



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

税込 **11,550円**
(税別 10,500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
- ・生かにみそ半丁
- ・焼かに1/4
- ・かにご飯
- ・茶碗蒸
- ・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
- ・のり小鉢
- ・香物
- ・生かにみそ半丁
- ・焼かに1/4
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・フルーツ

税込 **10,450円**
(税別 9,500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
- ・生かにみそ半丁
- ・焼かに1/4
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・フルーツ

税込 **6,050円**
(税別 5,500円)

冬到来!! 贅をつくした かに会席

期間：11月10日～3月下旬

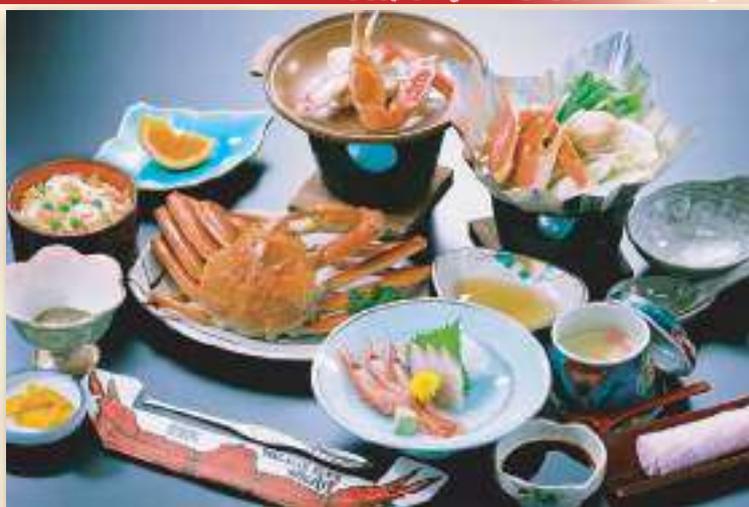
かに会席御膳

※画像はすべてイメージです。



- ・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 **10,450円**
(税別 9,500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 **8,800円**
(税別 8,000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 **8,250円**
(税別 7,500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 **8,800円**
(税別 8,000円)