

# 旬の味 ほたるいか

※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

## ほたるいか づくし御膳

税込 **3,190**円

- ・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
- ・ほたるいかの小鉢
- ・お刺身二種盛・お味噌汁・香物

今が旬のほたるいか。プリプリの食感と口の中に広がる風味をお楽しみください。



季節限定

数量限定

## ほたるいかのしゃぶしゃぶ

50匹 税込 **2,420**円 20匹 税込 **1,430**円

今が旬のほたるいかと春野菜をペペロンチーノ風うどんにしました。



季節限定

数量限定

## ほたるいかと春野菜の 洋風うどん

税込 **1,100**円



季節限定

数量限定

## ほたるいかの天ぷら

税込 **1,100**円



季節限定

数量限定

## ほたるいかの 酢みそ和え

税込 **605**円

# 地物のカニを使用した オリジナルうどん



**香住ガニを  
丸ごと1匹使用**

かにみそたっぷり、  
トマトでアクセントを  
つけました。  
ホワイトソースと和風出汁の  
コラボをお楽しみください。

香住ガニの和風クリームうどん 税込**1,760円**



**せこガニを  
丸ごと1匹使用**

濃厚な旨味のかにみそと内子、  
プチプチとした食感の外子が  
楽しめる贅沢なうどんです。  
旨味たっぷりの出汁と  
ホワイトソースが良くあいます。

せこガニの和風クリームうどん 税込**2,200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**

# 【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

# 香住ガニ

～漁期5月末まで～



※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。



# 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**

# 旬の味を手軽な御膳で



大人気メニュー  
No.1

## かに井 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井ぶりの定食です。

税込

**2,640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



## 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**

# 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**

# 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**~

# 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。