

★ 優秀賞受賞 ★
蟹取県「ウェルカニ料理コンテスト」

紅ズワイガニ



蟹せいろめし

紅ズワイガニを1枚丸ごと甲羅に入れ、特製出汁で炊き上げたご飯と一緒にせいろ蒸しにしました。

紅ズワイガニは日本海を代表するカニで、名前の通り鮮やかな紅色が特徴で、繊細な身と上品な甘さが特徴です。漁期は9月～翌年の6月。

Boiled red snow crab, Sashimi, Tempura

삶은 대게, 사시미 모듬, 튀김
 煮紅色的雪蟹, 生魚片拼盤, 天婦羅
 煮烤紅色的雪蟹, 生魚片拼盤, 天婦羅



境港産紅ズワイガニを1枚丸ごと甲羅に入れ、特製出汁で炊き上げたご飯と一緒にせいろ蒸しにしました。最初は甲羅の中身をせいろ御飯と混ぜお召し上がり下さい。次に、薬味を入れてお召し上がり下さい。最後に、焼いた紅ズワイガニの甲羅から出汁を取った土瓶出汁をかけお茶漬け風にお召し上がり下さい。



蟹せいろめし 2,000円 (+税)



海王御膳 3,000円 (+税)

海鮮丼 2,300円 (+税)

蟹せいろめし・土瓶甲羅出汁・三ツ切弁当 (海老と秋野菜の天婦羅、かに餡かけ茶碗蒸し、境港産しまめいか素麺)・香の物

ゆで紅ズワイガニ・舟盛り・天婦羅・季節の小鉢2品・かにの卵とじ小鍋・茶碗蒸し・奥大山美里米ごはん・香の物

紅ズワイガニ入り海鮮丼・カニ汁小鍋・茶碗蒸し

前菜3種・煮物・舟盛りお造り5種盛り・かに甲羅茶碗蒸し・紅ズワイガニ三せいろ蒸し・かにみそ・かに天婦羅・かに小鍋・かに寿司・しじみ汁・アイス

かに会席 6,000円



海王のかに料理

※各種かにコースは前日までにご予約下さい。表示価格は全て税別です。



大かに鍋コース 6,000円

かにみそ・かにすき鍋・お造り3種盛り・雑炊・チャーベット ※2人前より承ります。



かに会席 8,000円

前菜3種・煮物・舟盛りお造り5種盛り・焼きがに・かに天婦羅・紅ズワイガニ三せいろ蒸し・かに甲羅茶碗蒸し・かに小鍋・かに釜めし・しじみ汁・アイス

かに会席 5,000円



かに豪快コース 10,000円

かにみそ・かにすき鍋・焼きズワイガニ・舟盛りお造り5種盛り・天婦羅・雑炊・チャーベット



山陰冬の味覚の王者【漁期:11月6日～3月20日まで】
活松葉かにコース 18,000円～