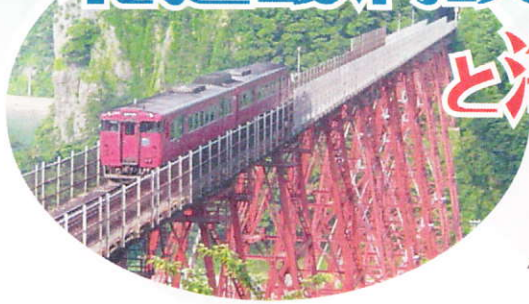


# 北近畿満喫

期間：09年4月1日～10月下旬



## と海鮮料理



コース	
香住遊覧船 各地 — <b>かすみ丸</b> 11:00～12:10 	昼食とショッピング <b>かに八代</b> <b>かに市場</b> 12:20～13:40 
— ころのとり 14:30～15:00 	— 城下町出石散策 — 各地 15:30～17:00 

### 厳選 日本海 旬彩満喫

## さざえ釜飯御膳

- さざえ釜飯
- お刺身三種盛 (さざえ他二種)
- 茶碗蒸
- お味噌汁
- ゆでかに足 1/4
- のり佃煮
- 香物

お一人様  
価格

**1,680**円込



## かにちらし寿司御膳



- かにちらし寿司
- 涼風かにそば
- 小鉢
- お味噌汁
- 甘えびお刺身
- 茶碗蒸
- のり佃煮
- 香物

お一人様  
価格

**1,260**円込

## 豪華海鮮丼



写真の丼は、イメージです。お刺身は別盛でお出し致します。

- 豪華海鮮丼 (間八・赤烏賊・鮭・帆立・甘海老・イクラ)
- ※お刺身は別盛でさせていただきます。
- 茶碗蒸
- お味噌汁
- のり佃煮
- 香物

お一人様  
価格

**1,260**円込

お問合せ

**かに八代**

〒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



# 今が旬!!春満載料理

期間：09年3月1日～5月下旬  
9月1日～10月下旬



(お料理はイメージ写真です。器等異なる場合がございますが、ご了承くださいませ。)

## 山陰 桜えび 春満喫先どり 白えびづくし御膳

松葉かに漁が終わり春到来!!  
山陰地方唯一の漁獲される『白えび』!!  
春の訪れと共にやってくるので別名『桜えび』とも呼ばれています。  
とても甘味があり美味しいです。  
是非、白えび料理をご堪能ください。

- ・白えびしゃぶしゃぶ10尾
- ・お刺身五種盛(白えび他)
- ・茶碗蒸
- ・ごはん
- ・雑炊(卵・海苔・葱)
- ・香物
- ・焼白えび5尾
- ・えびかき揚げ
- ・のり小鉢
- ・御味噌汁
- ・フルーツ

お一人様価格

**3,000円**込

## 厳選 日本海 旬彩満喫 香住かに御膳

- ・紅姿かに一枚
- ・お刺身三種盛
- ・茶碗蒸
- ・お味噌汁
- ・焼かに 1/4
- ・かにちらし寿司
- ・のり佃煮
- ・香物

お一人様  
価格

**2,500円**込



## 香住かに御膳

- ・紅かに一枚
- ・焼かに 1/4
- ・お刺身五種盛
- ・かにちらし寿司
- ・天ぷら盛合せ
- ・茶碗蒸
- ・のり小鉢
- ・御味噌汁
- ・香物

**3,000円**込

## 鮮度抜群

## 獲れたて釜揚げ



獲れたての新鮮な『香住かに』を当店の大鍋で茹でています。  
甘味たっぷりの香住かにをご賞味ください。

お問合せ

**かに代**

〒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