

ずわいがに

期間限定

濃厚な
甘みと旨み



秋本番

の味覚

今が旬



紅ずわい蟹

まるずわい蟹

生本ずわい蟹

ずわい蟹
3種食べ比べ
1,130円

まるずわい蟹
多種ある蟹のなかでも甘味が強く、身の繊維質は毛蟹に似ており、食感の豊かさが特徴です。

紅ずわい蟹
甘みが強くジューシーであることです。蟹本来の味をしっかりと堪能できます。

生本ずわい蟹
独特の繊維質と甘い身と上品な味わいが人気です。口の中でパツと広がる蟹の旨みはまさに絶品！



数量
限定

福井県三国港共栄丸
がす海老 三貫 680円
鮮度が落ちやすく変色しやすいことから産地でしか流通しない「幻のエビ」とも呼ばれてきました。



こはだ酢め
三貫 230円



千葉県産 いわし炙り
三貫 330円



とろサーモン炙り
三貫 430円



生本ずわい蟹
一貫 480円

まるずわい蟹
三貫 580円

紅ずわい蟹がてんこ盛り
う〜ん幸せ♪



紅ずわい蟹3段重ね
930円

かにクリームコロッケ
1個 280円



秋彩(あきいろどり)5貫盛
1,230円

ロいっぱいに
広がる牡蠣

広島県産 大きなカキフライ
2個(1個約40g) 580円