

2017秋冬おすすめ別注料理

Seasonal a la carte

期間：11/ 7 (火) ~2/28 (水)
除外期間：12/26 (火) ~ 1/ 7 (日)

November 7,2017 to February 28,2018
Excluded day:December 26,2017 to January 7,2018

写真はすべてイメージです。Image is for illustration purposes.

活蟹 (ボイル / 焼蟹 / 蟹刺し)

Live Snow Crab (Cooked as you like—Boiled/Grilled/Sashimi)

橋立蟹 (はしだてかに) Hashidate-gani Crab

加賀市橋立港で水揚げされる蟹は、
漁に出たその日のうちに競りにかけられるから鮮度が抜群。
味わいも漁師さん自信の、石川が誇る一番ブランド蟹です。

Hashidate-gani crab, caught fresh from Hashidate Port in Kaga,
is the most famous brand of crab in Ishikawa prefecture.
The thick meat makes for a superb product.

1杯 ¥ 37,260

加能蟹 (かのうかに) Kanou-gani Crab

石川県内で水揚げされるズワイ蟹は、加能蟹と呼ばれ、
当館では能登から金沢で水揚げされる蟹をご用意します。

Kanou-gani crab,
High quality crab caught in Ishikawa Prefecture.

1杯 ¥ 29,808



香箱蟹 (こうばこかに) Boiled Snow Crab (female)

期間 11/7 (火) ~12/28 (木)
November 7,2017 to December 28,2017

片手サイズと非常に小ぶりながらも、味わい豊かな雌のズワイ蟹。
濃厚な内子に外子、カニ味噌のハーモニーは絶品です。

Female snow crabs have an even richer flavor
than male snow crabs. Boiled crab.



1杯 ¥ 3,229



〒922-0295 石川県加賀市山代温泉19-58-1
Tel 0761-77-2323 Fax 0761-77-3821
<http://rurikoh.jp> E-mail : info@rurikoh.jp



〒922-0295 石川県加賀市山代温泉通り17
Tel 0761-77-8200 Fax 0761-77-1900
<http://hatori.jp> E-mail : info@hatori.jp