

# 2018秋冬おすすめ別注料理

Seasonal a la carte

期間：11/ 8 (木) ~3/20 (水)  
除外期間：12/26 (水) ~ 1/6 (日)

November 8,2018 to March 20,2019  
Excluded day:December 26,2018 to January 6,2019

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 ¥ 22,356



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

期間 11/8 (木) ~12/25 (火)  
November 8,2018 to December 25,2018

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