

2019 秋冬おすすめ別注料理

Seasonal a la carte

期間：11/ 8 (金) ~3/20 (金)
除外期間：12/27 (金) ~ 1/ 7 (火)

November 8,2019 to March 20,2020
Excluded day:December 27,2019 to January 7,2020

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 ¥ 32,890



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 ¥ 22,770



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

期間 11/8 (金) ~12/26 (木)
November 8,2019 to December 26,2019

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 ¥ 2,403



〒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