

食べた後は舌鼓
一度は食べてみたい絶品松葉ガニ！

11月7日(水)
スタート！
ご予約受付中

産地直送

伊勢 安土桃山城下街
NINJA + SAMURAI KINGDOM - ISE
花火海鮮焼 合戦大食堂
ご予約・お問い合わせは
【直通】0596-43-4953

本来なら旬の地元でしか味わえない間人(たいざ)ガニなど
幻の味を知ってみたいと思いませんか？
※間人、大善、津居山、浜坂、柴山、香住の各ブランドガニが入荷！

山陰のカニが伊勢で味わえる！さらに、温泉付き！

山陰の冬の味覚と言えばやっぱり甘くて美味しい「松葉ガニ」。
「カニの王様」と呼ばれる、この時期だけの美味しさを
伊勢にしながら、とことん満喫するコースです。



大かに祭開催



■カニ刺し



■カニすき鍋



■蒸しカニ



■焼きガニ

松
コース

(2名様以上)

お一人様 18,000円~ (税別)

《おしながき》
カニ刺し、焼きガニ、カニ味噌焼、
カニすき鍋、蒸しカニ、カニ酢、
カニ雑炊、セコガニ(季節限定)

竹
コース

(2名様以上)

お一人様 15,000円~ (税別)

《おしながき》
カニ刺し、焼きガニ、カニ味噌焼、
カニすき鍋、カニ天麩羅、カニ酢、
カニ雑炊

梅
コース

(2名様以上)

お一人様 10,000円~ (税別)

《おしながき》
カニ刺し、焼きガニ、
カニすき鍋、カニ寿司、
カニ雑炊

安土城下の湯入浴無料券付



各種日本酒(生酒)も
お召し上がり
いただけます！

※各コース共に2日前までにご予約をお願いいたします。※仕入時期により価格が変動します。(詳しくはお問い合わせください。)



料理長
糸井 政和

平成最後のタグ付き松葉ガニを、ぜひご堪能ください！

山陰の冬を代表する、味覚の王者ズワイガニ。山陰地方で水揚げされるズワイガニは「松葉ガニ」と呼ばれます。カニは鮮度が命といわれ、活きたまま水揚げできる漁港は、越前から山陰のみといわれています。松葉ガニは入荷後、漁協で活きたまま入荷したものの、大きさや身入りなどの基準に合格したものといった検査を受け、基準を超えたものにだけタグが付きます。ですので、タグ付きのカニは信頼の証なのです。ここ伊勢安土桃山城下街周辺及び三重県から山陰地方に行こうと思えば、時間も費用もかかります。ですが、みなさまに一生に一度はタグ付き松葉ガニを食べてもらいたいという思いで企画し、私のふるさとから直送します。間人(たいざ)、大善、津居山、浜坂、柴山、香住の各漁港から入荷する松葉ガニをこの機会にご賞味ください。



松コース

(写真はイメージです。2人前の盛付例)