



※ポイル蟹・かに甲羅焼き・かに刺しは2人盛りです。

冬の風物詩
なにわ一水

こだわりの蟹プラン

新メニュー

しまね和牛陶板焼& 活・松葉蟹饗宴会席

活・松葉蟹も食べたいが、極上のしまね和牛も食べたい…。
そんなお客様のご要望にお応えいたしました!!
活・松葉蟹一杯を「かに刺し」「かに甲羅焼き」「ポイル蟹」に。
そしてしまね和牛は陶板焼きに!
ボリューム満点の会席をご堪能下さい。

- ◆御献立
- 一食前酒 烏根ワイン
 - 一前菜 かに味噌豆腐、梅水品、黒田芹胡麻和え
 - 一御椀 かに真丈
 - 一造里 かに刺し、日本海の活魚2種盛
 - 一温物 かに甲羅焼き
 - 一蓋物 かにすずな蒸し
 - 一焼物 大好評しまね和牛陶板焼
 - 一洋皿 かに甲羅グラタン
 - 一酢の物 かに、レモン
 - 一食事 かに釜飯
 - 一香の物 二種
 - 一デザート なにわ五種盛

◆お1人様(1泊2食付、サービス料・諸税込)

しまね和牛陶板焼&活・松葉蟹饗宴会席料金表		一般客室	露天風呂付和室8畳	露天風呂付和室10畳	露天風呂付和洋室
					
平日・休日	2名様1室	22,200円	29,340円	32,700円	36,375円
	3名様以上1室	21,150円	26,820円	29,025円	31,440円
休前日	2名様1室	25,350円	33,540円	36,900円	40,575円
	3名様以上1室	24,300円	31,020円	33,225円	35,640円

※一般客室のバス付は「一般客室」料金にプラス1,050円となります。半個室により、料理内容・器等変更する場合がございます。