

越前
蟹

越前がに漁 11月6日解禁!

冬の味覚の王者「越前がに」の茹で蟹とフレンチをいっしょに味わえる
和洋折衷コースを愉しめます。本場の新鮮な味覚をどうぞご賞味ください。

2021年11月7日(日)～2022年3月中旬までの冬季特別メニュー

レストランメニュー

越前がに付き フレンチディナーコース

お1人様 25,300円(税込)

越前がに特大 (2名様で一杯 約 1kg)

越前がに ゆで蟹(2名様で一杯)

本日のスープ

本日の魚料理

A4黒毛和牛フィレの低温ロースト(通常サイズの1.5倍)

本日のデザート

小さなお菓子

コーヒー・紅茶・緑茶

※上記のメニューは、レストラン「パラド」にてお召し上がりいただけます。

ケータリングメニュー

ゆで蟹単品

一杯：大22,000円／特大27,500円／極 時価

※本館洋室はケータリング不可

※仕入れの都合上、3日前までにご予約ください。

※キャンセル料は当日100%・前日50%・3日前30%がかかります。

※かに料理はパラドの営業日のみとなります。

※レストランは、18:00となります。17:30～ご希望の方のみ、ゆで蟹の殻むきをお手伝いさせていただきます。

※ご予約状況によりご希望に添えない場合もございます。

※記載は税込価格です。価格はお1人様の料金となります。