

GFC越前 お食事のご案内

～2021年 カニシーズン～

※メニュー、料金は参考例となります。変更などある場合がございますので詳しくは直接店舗へお問い合わせ下さい。

呼鳥荘 (配達)(送迎)(朝食) 越前がに 甘えび 活魚料理 TEL 0776-89-2539 FAX 0776-89-2330
(配達/1回のご注文5,000円より。送迎/要問合せ)

【呼鳥定食】(一人前) Aコース 4,000円 本日の小鉢・酢の物・旬のお刺身三種盛・焼物
・ご飯・お味噌汁・香の物付 Bコース 5,000円 Aコースに「切りガニ」が付きます
Cコース 6,000円 Bコースに「えびフライ(サラダ付)」が付きます

【越前かにコース】松コース(3人前) 75,000円 まるごと1杯茹ガニ まるごと1杯かに刺し 焼きかに まるごと1杯かにちり鍋 かにおじやセット
竹コース(2人前) 45,000円 まるごと1杯茹ガニ まるごと1杯かに刺し 焼きかに ごはん お味噌汁 お漬物
梅コース(2人前) 22,000円 丸ごと1杯茹でガニ ごはん、お味噌汁、お漬物
22,000円 丸ごと1杯カニ刺し・焼きガニ ごはん、お味噌汁、お漬物
27,000円 まるごと1杯かにちり鍋 おじやセット

【一品料理】
・お刺身盛合せ 6,000円～
・アワビとサザエの貝盛り 7,000円～
・フライ盛合せ・焼き魚盛合せ・煮魚盛 各々 5,000円～
・越前かに(ずわいがに)単品 15,000円～30,000円
・セイコガニ単品 ※あつあつのゆでたて 2,500円～4,000円

【ご朝食】 朝食の配達は、夕食の配達またはご来店いただいた方に限りです。
1,300円(一人前)

樽海 (配達)(朝食) 越前がに 活魚料理 地物専門店 TEL 0776-89-2311 FAX 0776-89-2066 ※前日までのご予約
(配達/1回のご注文5,000円より)

【越前かにコース料理】
・越前かにフルコース(1人前) 27,500円
※12月から1月 1人前 33,000円

・越前かに姿茹で(1杯) ・かに刺し ・焼がに ・甲羅焼き ・かにしゃぶ(又は、かに鍋、かにすき)
・かに雑炊 ・旬のお造り盛り合わせ ・酢の物 ・漬物
※2名様よりご予約可能 ※かにしゃぶ・焼さしコースも有り

※12月～1月は各越前がにコース、活がに値上がりします

※越前ガニは時価の為、値段変動あります。

・活越前がに(1杯) 33,000～66,000円
活の「かに」は、焼きかに・かに刺身・熱々ゆでがに・かにしゃぶ・かに鍋など、
ご希望にあわせてご用意出来ます(～3月)
・越前せいこがに(1杯)(11月～12月末) 時価
・焼きがにとかに刺しコース18,700円(12月～1月20,900円)

【樽海御膳】(1人前) 5,500円 ・旬のお刺身・酢の物・汁物・ご飯・香物・お好みの一品
※お好みの一品、または2品は右記よりお選びください。(焼き魚・魚フライ・煮魚・えびフライ・魚の唐揚げ)

【一品料理】
・お刺身盛り合わせ(2人前) 4,400円～
・活いかとお刺身盛り合わせ(2人前) 6,600円～

【ご朝食】 朝食の配達は、夕食の配達またはご来店いただいた方に限りです。
1,650円(一人前) ※当店で使用しているお米は「福井県産コシヒカリ」です。

【かにメニュー】

- ・Aプラン 14,300円 あつあつ越前カニ(400g~)1人1杯、刺身盛り合わせ、焼き魚
小鉢、茶碗蒸し、ライス、みそ汁、漬物、デザート
- ・Bプラン 17,600円 あつあつ越前カニ(400g~)1人1杯、カニ刺し、焼きカニ、甲羅焼き(2~3名で1杯)
(2名様以上) 刺身盛り合わせ、小鉢、茶碗蒸し、ライス、みそ汁、漬物、デザート
- ・Cプラン 19,800円 あつあつ越前カ(600g~)1人1杯、カニ刺し、焼きカニ、甲羅焼(2~3名で1杯)
(2名様以上) 刺身盛り合わせ、小鉢、茶碗蒸し、ライス、みそ汁、漬物、デザート
- ・Dプラン 19,800円 あつあつ越前カニ(800g)2名で1杯、刺身盛り合わせ
(2名様以上) 海鮮鍋(雑炊付き)、小鉢、茶碗蒸し、漬物、デザート
- ・Eプラン 26,400円 あつあつ越前カニ(700g)1人1杯、カニ刺し、焼きカニ、甲羅焼(2~3名で1杯)
(2名様以上) 刺身盛り合わせ、焼き魚、小鉢、茶碗蒸し、ライス、みそ汁、漬物、デザート
- ・Fプラン 28,600円 あつあつ越前カニ大(1kg~)2名で1杯、カニ刺し、焼きカニ、甲羅焼(2~3名で1杯)
(2名様以上) 小鉢、茶碗蒸し、ライス、みそ汁、漬物、デザート

・せいこがには1杯3,000円~ご注文お受けいたします。

※カニ時期は後、	3,300円、	3,500円	Aコース	
		4,400円	Bコース	
		6,000円、	Cコース	のみとさせていただきます。

一丁来 (配達)(送迎) 割烹料理

TEL 0776-89-2100 FAX 0776-89-2388

(配達・送迎は2名様以上、5,000円以上(税別)でお願いします。/要問合せ)※朝食の配達はございません。ご注文のうえご来店ください。

【かにコース】(一人前) かにコース(2名様以上)

お一人様 15,000円~(税別)

・ズワイゆでカニ・カニ刺しと焼カニ・カニすき鍋とおじや・その他 ※お店にて相談

【かに単品】

- ・ズワイカニ(1杯) 15,000円~(税別)
- ・せいこカニ[メス](1杯) 2,000~6,000円(税別)
- 山カニ[小さいズワイ] 6,000~15,000円(税別・2月~)
- ズボカニ[水カニ](1杯) 3,000~6,000円(税別)

※カニの価格は時価相場です。他県産(石川産・山陰産)は越前かに(黄タグ付)より安価です。

味に変わりはありません。詳しくはお気軽にお問い合わせください。

【通年メニュー】

- ・一丁来定食 造り(3品盛)・焼物・酢物・煮魚・小鉢・汁物・香物・ご飯 3,500円(税込)
- ・焼魚定食 焼魚・小鉢・汁物・香物・ご飯 1,800円(税込)
- ・煮魚定食 煮魚・小鉢・汁物・香物・ご飯 1,800円(税込)
- ・海鮮丼 丼(3品から5品)・香物・汁物 2,200円(税込)
- ・甘えび定食 ・イカ定食 ・ブリ刺定食 ・浜定食(3品盛) 各2,200円(税込)
- メイン・焼物・小鉢・汁物・香物・ご飯

当日のご注文は17:00まで承ります。その他ご注文に合わせて料理させていただきます。