

越前がに漁 11月6日解禁!

冬の味覚の王者「越前がに」をフルコースでお召し上がりいただけます。
GFCならではのお値打ち価格で、他所では味わえない
本場の新鮮な味覚をどうぞご賞味ください。

奥琵琶湖レイクシア

Swan

越前 蟹

2026年11月7日(土)～2027年3月中旬までの冬季特別メニュー

活け越前がにフルコース

お1人様 38,500 円(税込)

お1人様タグ付き活け越前がに 1.5 杯使用

越前がに花咲造りと鮮魚盛り合わせ

越前がにと季節の天婦羅

越前がに甲羅焼き ※1名様1個付き。甲羅酒もできます。

越前がに姿茹で

※ご来店後に茹で始めます。ご要望に応じて切り分け致します。
2名様で大1杯。3名様の場合は大1杯と小1杯。

越前がにすき鍋

越前がに雑炊

デザート

※レストランのみ利用可
※1グループ2名様以上より承ります



活け越前がに鍋コース

お1人様 33,000 円(税込)

お1人様タグ付き活け越前がに 1 杯使用

姿ゆで越前がに
越前がにのすき鍋
越前がに雑炊
デザート

※レストラン・ログハウスのみケータリング可
※1グループ2名様以上より承ります



ゆでがに単品

一杯：30,800 円(税込)

※レストラン・ログハウスのみケータリング可



茹で越前がに付き和会席コース

お1人様 19,800 円(税込)

ちょこっと越前がにが食べたい! という方に

前菜

鮮魚のお造り

茹で蟹 ※2名様で大1杯。1名様の場合は小1杯。

ご飯

デザート

※レストランのみ利用可 ※お1人様より承ります

※仕入れの都合上、3日前までにご予約ください。

※蟹コースは全て、1800スタートとなります。

※キャンセル料は当日100%・前日50%・3日前30%がかかります。

※記載は税込価格です。価格はお1人様の料金となります。

※期間中、入荷の都合上、料理の価格が変動する場合や、予定より早く特別メニューの受付が終了する場合がございます。

※仕入れ状況により、蟹のサイズはすべて異なります。

※同一グループ内での「コース料理」と「鍋料理」の同時オーダーは承っておりません。

※ケータリングについては、かに料理をお召し上がり直前に用意し、お部屋にお持ちいたします。お鍋や食器、お野菜などは事前にお部屋にご用意いたします。