越前パラデシア
Parado

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。

2026年11月7日(土)～2027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　35,200 円(税込)

越前がに　ゆで蟹
本日の蟹の一皿(漁場によって変わります)
本日の魚料理
A4黒毛和牛フィレの低温ロースト
本日のデセール
小さなお菓子
コーヒー・紅茶 など

※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。
※1グループ2名様以上より承ります

ケータリングメニュー

ゆで蟹単品

一杯：27,500 円 / 33,000 円 / 44,000 円(税込)

※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。
※ 蟹コースは全て、18:00スタートとなります。 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。
※ キャンセル料は当日100%・前日50%・3日前30%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。