

TEL/直接用

A. ①朝とれ白いかと夏かにプラン 又は ② ①のカニ鍋を但馬牛に変更可能

夏野菜とジャコマリネ・岩もずく・パイ貝煮・朝とれ白いか姿造り(刺身 & バター焼き)

焼かに・かにしゃぶち鍋・茶漬け風カニぞうすい・シャーベット

	平日			休前日			(7/19.20 8/9.10.11.12.13)			昼食11時~14時		
1室2名以上	28000	30800	税込	30000	33000	税込	31000	34100	税込	16000	17600	税込
“ 3名	26000	28600	税込	28000	30800	税込	29000	31900	税込	15000	16500	税込
“ 4名	25000	27500	税込	27000	29700	税込	28000	30800	税込	15000	16500	税込

B. 特選食材を1品チョイス & 白いか・夏カニプラン (活けイカプランは⑤)

上記A.かについてプラン+特別な食材を2名で1品選んでいただくコース

① 地魚活け造り ② のどぐる塩釜焼き ③ 柴山産天然あわび(お造りかバター焼き)

④ 但馬牛ロースステーキ ⑤活け白いか(普通のいかは付きません) の中からお選びください。

または、【但馬牛柳川なべ】コース

	平日			休前日			(7/19.20 8/9.10.11.12.13)			昼食11時~14時		
1室2名以上	32000	35200	税込	34000	37400	税込	35000	38500	税込	20000	22000	税込
“ 3名	30000	33000	税込	32000	35200	税込	33000	36300	税込	19000	20900	税込
“ 4名	29000	31900	税込	31000	34100	税込	32000	35200	税込	19000	20900	税込

\* 活けイカ追加の場合 1匹 5000円(税別)

C. 甲羅戯おまかせ夏プラン A,B,プランをベースにその日のおすすめ食材をおまかせいただいています。

D. 特大香住かにフルコース & 白いか プレミアムな特大香住かにを使用いたします

特大香住かに生・焼カニ・茹でかに・かにちり・かにみそ甲羅焼・雑炊・季節のシャーベット

C.D は同一料金

	平日			休前日			(7/19.20 8/9.10.11.12.13)			昼食11時~14時		
1室2名以上	37000	40700	税込	39000	42900	税込	40000	44000	税込	25000	27500	税込
“ 3名	35000	38500	税込	37000	40700	税込	38000	41800	税込	24000	26400	税込
“ 4名	34000	37400	税込	36000	39600	税込	37000	40700	税込	24000	26400	税込

特別室料 <海側>つきあんこう1室につき 14000円(税別)のルームチャージ

<山側>かにえびたい1室につき 10000円(税別) <洋室&露天風呂>いいゆ 8000円(税別)

<テラス風呂付>ごろりひとやすみ1室につき8000円(税別) <海側和洋室>海雲2000円(税別)

◎ 食は11時~14時のご利用に限ります。11時半までのご到着をお願いいたします。

ご到着が12時を過ぎるとお食事のご提供をお断りすることがございます。

◎ 小学生は基本料金から2,000円引き(メニュー同内容)。泊まり朝食付で9000円(税別) 土日+1000円

◎ 人の方で1人前も食べられない方は、夕食はお手元の前菜などのみで席をご用意し  
お手元朝食付として16000円~ (税別) 土日+1000円 SW+2000円 (ご相談ください)

◎ 児(2才~5才)は施設料の 4000円(税別)/3000円(布団なし)が必要 朝食付きは 5500円(税別)

\* ステは完全予約制ですので事前にご予約ください(後日回答いたします) 60分12000円(税別)~

\* 念日でのご利用は事前にお伝えください。(ささやかなお祝いをご用意いたします)