

日本海の味覚 **ズワイガニ2杯** を食べ尽くす

期間 2025.11/7~2026.3/21 ご予約は3/15まで

活松葉がにのみ 2杯使用

台盛 タグ付き
茹で松葉がに
造り花咲かに刺し
大鍋 かにすき鍋
焼物 かに味噌甲羅焼
かに炭火烧
蒸物 かに味噌茶碗蒸し
揚物 かに足天婦羅
飯物 かに雑炊



茹でたての「茹でがに」をはじめ、生け簀から揚げた活蟹だけを堪能できる極上のかに料理コースです。

1日限定
20食

活け松葉がに フルコース

大人お一人様 1泊2食(税込・入湯税150円別)
Q会員様 **56,000円**
1室2名様
平日利用の場合 一般料金 57,000円
※詳細は料金のご案内をご覧ください。



香ばしい、かに味噌の甲羅焼



茹でがにには、17:30・18:00に茹で上げます



活べならではの、花が咲くようなかに刺し

期間 2025.11/7~2026.3/21 ご予約は3/15まで

タグ付き松葉がに1杯 と厳選ズワイガニ1杯

台盛 タグ付き
茹で松葉がに
(むき身又は姿)
造りかに刺し
大鍋 かにすき鍋
焼物 かに炭火烧
蒸物 かに味噌茶碗蒸し
揚物 かに足天婦羅
飯物 かに雑炊



松葉がにの「茹でがに」を料理人が食べやすく捌いて「むき身」にしたかに尽くしコースです。

1日限定
20食

むき松葉がに付き ズワイガニフルコース

大人お一人様 1泊2食(税込・入湯税150円別)
Q会員様 **47,000円**
1室2名様
平日利用の場合 一般料金 48,000円
※詳細は料金のご案内をご覧ください。



松葉がにの「茹でがに」を豪快に「姿茹で」のままお楽しみいただくかに尽くしコースです。

茹で松葉がに付き ズワイガニフルコース

大人お一人様 1泊2食(税込・入湯税150円別)
Q会員様 **46,000円**
1室2名様
平日利用の場合 一般料金 47,000円
※詳細は料金のご案内をご覧ください。

王道フルコース

期間 2025.11/7~2026.3/31

厳選ズワイガニ
2杯使用

※本コースのかには松葉がにではございません。

台盛 茹でがに
(むき身又は姿)
造り かに刺し
大鍋 かにすき鍋
焼物 かに炭火焼
蒸物 かに味噌茶碗蒸し
揚物 かに足天婦羅
飯物 かに雑炊



ズワイガニの「茹でがに」を
食べやすく捌いて「むき身」にした
かに尽くしコースです。

1日限定
20食

むきズワイガニ
フルコース

大人お一人様1泊2食(税込・入湯税150円別)

Q会員様 **37,000円**
1室2名様
平日利用の場合 一般料金 38,000円

※詳細は料金のご案内をご覧ください。



ズワイガニの「茹でがに」を豪快に
「姿茹で」のままお楽しみいただく
かに尽くしコースです。

ズワイガニ
フルコース

大人お一人様1泊2食(税込・入湯税150円別)

Q会員様 **36,000円**
1室2名様
平日利用の場合 一般料金 37,000円

※詳細は料金のご案内をご覧ください。

ズワイガニ1.5杯 お手軽コース

期間 2025.12/15~2026.3/31 ※除外日:
12/27~1/3

ズワイガニ1.5杯分
(3肩)使用

※本コースのかには松葉がにではございません。

小鉢 かに味噌旨煮
造り 本日の三種盛り
※かには付きません
台盛 生ズワイガニ
※当日調理法を
お選びいただきます
かに刺し
かにすき鍋
かに炭火焼
かに足天婦羅
飯物 メの雑炊



お一人様に三肩の生ガニをご用意。
そのまま「刺身」や「かにすき鍋」もよし、
「炭火焼」や「天婦羅」の調理も承ります。

生ズワイガニ
コース

大人お一人様1泊2食(税込・入湯税150円別)

Q会員様 **29,000円**
1室2名様
平日利用の場合 一般料金 30,000円

※詳細は料金のご案内をご覧ください。

食べ方いろいろ選べる 1.5杯分



①そのまま刺身で

②特製出汁のかにすき鍋で

③炭火焼で

④天婦羅で

