

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・バイ貝煮・朝とれ白いか姿造り（刺身&バター焼き）

焼かに・かにしゃぶちり鍋・茶漬け風カニぞうすい・シャーベット

	平日			休前日			7/19.20 8/9.10.11.12.1			昼食11時~14時		
			税込			税込			税込			税込
1室2名以上	27000	29700	税込	29000	31900	税込	30000	33000	税込	15000	16500	税込
“ 3名	25000	27500	税込	27000	29700	税込	28000	30800	税込	14000	15400	税込
“ 4名	24000	26400	税込	26000	28600	税込	27000	29700	税込	14000	15400	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. かにいっぱいプラン+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 8/9.10.11.12.1			昼食11時~14時		
			税込			税込			税込			税込
1室2名以上	31000	34100	税込	33000	36300	税込	34000	37400	税込	19000	20900	税込
“ 3名	29000	31900	税込	31000	34100	税込	32000	35200	税込	18000	19800	税込
“ 4名	28000	30800	税込	30000	33000	税込	31000	34100	税込	18000	19800	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 8/9.10.11.12.1			昼食11時~14時		
			税込			税込			税込			税込
1室2名以上	36000	39600	税込	38000	41800	税込	39000	42900	税込	24000	26400	税込
“ 3名	34000	37400	税込	36000	39600	税込	37000	40700	税込	23000	25300	税込
“ 4名	33000	36300	税込	35000	38500	税込	36000	39600	税込	23000	25300	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）

◎ 昼食は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

◎ 大人の方で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）

◎ 幼児（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）

* エ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）~

* 記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）