

グランドメニュー “ Grand menu ” Table of Menu.

” 大菜单 “ 目录 ” 그랜드 메뉴 “ 목차

P 2 かに姿盛り

P 3 ~ 7 鍋 料理 Crab stew(course). 火锅. 게냄비 요리단품.

P 8 会席 (鍋無) Course menu (Without crab stew)
宴席 (没有包含火锅) 게냄비요리제외코스.

P 9 ~ 10 炭火焼き

Charcoal-barbecued at the table.

宴席 (炭火烤) 숯불구이코스요리

P 11 御 膳

Set meals. 套餐. 세트요리 (냄비없음)

大皿セット

Platter for family served on platters.

お子様向け

拼盘 (为家庭) . 큰 접시 요리큰(가족용).

For child. 为儿童. 미취학 아동용.

P 12 ずわい单品

A la carte. 点菜. 단품 요리.

(Queen crab. 蜘蛛蟹. 대게.)

たらば单品

A la carte. 点菜. 단품 요리.

(King crab. 多罗波蟹. 킹크랩.)

P 13 その他单品

A la carte. 点菜. 단품 요리.

かに寿司

Crab Sushi. 蟹寿司. 초밥.

釜飯 ごはん

Kama-meshi. 蟹釜饭. 솔밥.

* All of Prices is Tax included. * 含税. * 가격 : 세금 포함 가격.

- Crabs and some of Shrimps are used as meals.

Please be aware of those people who have an allergy of crabs and shrimps.

- 大部分料理都使用了螃蟹, 一部分料理使用了虾, 海鲜过敏的客人请注意.

- 점포 내에서 별도 메뉴 “이달의 추천 연회 코스”도 보실 수 있습니다.

R 7. 1. 30. 改訂

- * All of listed prices is Tax included. * 含税. * 가격 : 세금 포함 가격.
- * Crabs and some of Shrimps are used as meals.
Please be aware of those people who have an allergy of crabs and shrimps.
- * 大部分料理都使用了螃蟹, 一部分料理使用了虾, 海鲜过敏的客人请注意.
- * 점포 내에서 별도 메뉴 '이달의 추천 연회 코스' 도 보실 수 있습니다.
- * Numbers on the left side of each pages are the same numbers of Japanese Grand menu.
For details, please see each photo on the grand menu in Japanese.
- * 左数是同号大菜单的日语.
- * 좌측의 각 숫자는 일본어 메뉴의 각 요리 숫자와 일치합니다. 일본어 메뉴와 요리 사진도 함께 참조하시기 바랍니다.

P2

<u>2-① 「毛蟹」 (full seize) Boiled Horsehair crab.</u>	「毛蟹」 「털게삶은」	· As quoted price · 오늘의 가격.	¥6,000~
<u>2-② 「ずわい姿」 (full seize) Boiled Queen crab</u>	「蜘蛛蟹」 「대게삶은」	¥7,500	
<u>2-③ 「たらば姿・片身」 (half seize) Boiled King crab</u>	「多罗波蟹」 「킹크랩삶은」	¥17,500	

P3 ~ 4 「かにすき(鍋)」

Kani-suki (Crab stew) 「火锅」「게 냄비 요리 단품」

Order: From more than 2 servings. * 店菜: 两名以上. · 주문은 2인분 이상 가능

<u>3-① 「ずわいすき(单品)」 Queen crab stew</u>	蜘蛛蟹火锅单品 대개 냄비 요리	¥5,200
<u>3-② 「ずわいしゃぶ(单品)」 Queen crab Shabushabu</u>	蜘蛛蟹涮涮锅单品 대개 샤부샤부	¥5,800
<u>3-③ 「たらばすき(单品)」 King crab stew</u>	多罗波蟹火锅单品 킹크랩 냄비 요리	¥6,800
<u>3-④ 「たらばしゃぶ(单品)」 King crab Shabu-shab</u>	多罗波蟹涮涮锅单品 소나무 샤부샤부	¥8,400

4-① 「たらば・ずわいミックス単品」 Queen&King crab stew

蜘蛛蟹・多罗波蟹火锅单品 킹크랩·대게냄비 요리 ¥6,000

4-② 「かにすきセット」

Side menu (Steamed egg custard/ rice porridge/ dessert)

Side menu (蒸鸡蛋羹・粥・甜品) 세트 (자완무시、죽、디저트) ¥1,000

追加 单品ご注文

Additional order 附加订单 추가 주문

<u>4-③ ずわい</u>	Queen crab 蜘蛛蟹 대게삶은	¥4,000
<u>4-④ たらば</u>	King crab 多罗波蟹 킹크랩삶은	¥5,200
<u>4-⑤ 野菜</u>	Vegetable 蔬菜 야채	¥1,200
<u>4-⑥ もち</u>	Mochi 年糕 떡	¥200
<u>4-⑦ うどん</u>	Udon 乌冬面 우동	¥250
<u>4-⑧ 雑炊</u>	Rice porridge 稀饭 잡지	¥400
<u>4-⑨ つみ入れ</u>	Tsumire 永鱼丸子 어묵	¥600

P5 かにすき鍋会席 (ずわい)

宴席 (「蜘蛛蟹」火锅一起)

Kani-suki. Course menu with Queen crab stew. 코스 요리 (대게, 냄비 포함).

Order; From more than 2 servings. * 店菜; 两名以上. · 주문은 2인분 이상 가능.

5-① ほくりく 「 北陸 」 「 HOKURIKU 」 「 北陸 」 「 호쿠리쿠 」

- Side small dish, steamed egg custard, boiled queen crab , queen crab tempura, queen crab stew, rice porridge, pickles, dessert.
- 小菜, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹, 蜘蛛蟹天麸, 蜘蛛蟹火锅, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
- 반찬, 자완무시, 게삶은(대게), 게튀김, 냄비 요리, 조스이, 절임 반찬, 디저트. ¥6,800

5-② ふじ 「 富士 」 「 FUJI 」 「 富士 」 「 후지 」

- Side small dish, steamed egg custard, boiled queen crab "half size", queen crab sashimi, queen crab tempura, queen crab stew, rice porridge, pickles, dessert
- 小菜, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹 **一半**, 蜘蛛蟹天麸, 蜘蛛蟹火锅, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
- 반찬, 자완무시, 게삶은(대게)**절반**, 게튀김, 냄비 요리, 조스이, 절임 반찬, 디저트. ¥8,400

5-③ いずも 「 出雲 」 「 IZUMO 」 「 出雲 (出云) 」 「 이즈모 」

- Side small dish, steamed egg custard, boiled queen crab, queen crab sashimi, queen crab tempura, roasted queen crab, queen crab stew, rice porridge, pickles, dessert .
- 小菜, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹, 蜘蛛蟹天麸, 蜘蛛蟹刺身, 蜘蛛蟹烤, 蜘蛛蟹火锅, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
- 반찬, 자완무시, 게삶은(대게), 게튀김, 게 회(대게), 게구이(대게) 냄비요리, 조스이, 절임 반찬, 디저트. ¥9,200

P6 かにすき鍋会席 (ずわい&たらば ミックス)

Kani-suki. Course menu with (Queen crab & King crab) mix stew.

宴席 (「蜘蛛蟹・多羅波蟹」火锅一起) 코스 요리 (대게·킹크랩삶은냄비 포함).

Order: From more than 2 servings. * 店菜:两名以上. · 주문은 2 인분 이상 가능.

6-① 「はなさき 花咲」

Kani-suki 「HANASAKI」 「花咲(开花)」 「꽃이 피다」

- Side small dish, crab paste, steamed egg custard, boiled king crab/queen crab mix, queen crab sashimi, roasted queen crab, queen crab tempura, king crab/queen crab stew, rice porridge, pickles, dessert.
- 小菜, 蟹黄酱, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹・多羅波蟹, 蜘蛛蟹刺身, 蜘蛛蟹烤, 蜘蛛蟹天麸, 多羅波蟹・螃蟹火锅, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
- 반찬、반찬, 자완무시 、 게삶은(킹크랩·대게) 、 게 회(대게) 、 게구이(대게) 、 게튀김(대게) 、 냄비 요리(킹크랩·대게)、조스이、절임 반찬、디저트. ￥11,000

6-② 「豪華」 Kani-suki 「 GO-KA 」 「豪華」 (豪华) 」「고급 메뉴」

- Side small dish, crab paste, steamed egg custard, boiled king crab/queen crab mix, queen crab sashimi, roasted king crab, queen crab tempura, king crab/queen crab stew, rice porridge, pickles, dessert.
- 小菜, 蟹黄酱, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹・多羅波蟹, 蜘蛛蟹刺身, 多羅波蟹烤, 蜘蛛蟹天麸, 多羅波蟹・螃蟹火锅, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
- 반찬、반찬, 자완무시 、 게삶은(킹크랩·대게) 、 게 회(대게) 、 게구이(킹크랩) 、 게튀김(대게) 、 냄비 요리(킹크랩·대게)、조스이、절임 반찬、된장국、디저트. ￥14,500

P7 かにすき鍋会席 (たらば)

Kani-suki. Course menu with King crab stew

宴席 (「多罗波蟹」火锅一起) 코스 요리 (킹크랩. 냄비 포함)

Order: From more than 2 servings. * 店菜:两名以上. · 주문은 2 인분 이상 가능.

7-① 「本たらば 竹」

「TA-KE (King crab)」 「多罗波蟹 竹」 「소나무대 (킹크랩)」

- Crab paste, steamed egg custard, boiled king crab, king crab tempura, king crab stew, rice porridge, pickles, dessert.
· 蟹黄酱, 蒸鸡蛋羹, 水煮多罗波蟹, 多罗波蟹刺身, 多罗波蟹天麸, 多罗波蟹火锅, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
· 반찬、자완무시、게삶은(킹크랩)、게튀김(킹크랩)、냄비 요리(킹크랩)、조스이、
절임 반찬, 디저트 .

¥13,000

7-② 「本たらば 松」

「MATSU (King crab)」 「多罗波蟹 松」 「소나무 (킹크랩)」

- Crab paste, steamed egg custard, boiled king crab, king crab sashimi, roasted king crab, king crab tempura, king crab stew, rice porridge, pickles, dessert.
· 蟹黄酱, 蒸鸡蛋羹, 水煮多罗波蟹, 多罗波蟹刺身, 多罗波蟹烤, 多罗波蟹天麸, 多罗波蟹火锅, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
· 반찬、자완무시、게삶은(킹크랩)、게회(킹크랩)、게구이(킹크랩)、게튀김(킹크랩)、냄비 요리(킹크랩)、조스이、
절임 반찬, 디저트 .

¥16,000

P 8 鍋と炭火焼き 会席

Stew (King/Queen crab) & Barbecue at the table (King/Queencrab)

蟹火鍋 & 炭火焼一起. 냄비요리 & 숯불구이.

Order; From more than 2 servings. * 店菜; 两名以上. * 주문은 2 인분 이상 가능.

8-① れんげ (蓮花) “Lenghe” 「蓮花」 「연꽃」

- Side small dish, steamed egg custard, boiled **king crab**, queen crab sashimi, queen crab tempura, **Barbecue/(king&queen crab)**, **Stew/(king &queen crab)**, rice porridge, pickles, dessert.
- 小菜, 蒸鸡蛋羹, 水煮多罗波蟹, 蜘蛛蟹刺身, 蜘蛛蟹天麸, **炭火烤多罗波蟹·蜘蛛蟹**, 多罗波蟹·螃蟹**火锅**, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
- 반찬, 자완무시, 게삶은(킹크랩), 게 회(대게), 게튀김(대게), 대게&킹크랩 **숯불구이**, **냄비 요리**(킹크랩·대게), 조스이, 절임 반찬, 된장국, 디저트. **¥17,000**

8.-② ぼたん (牡丹) “Botan” 「牡丹」 「모란」

- Side small dish, steamed egg custard, **boiled Hairy crab(half size)**, queen crab sashimi, queen crab tempura, **Barbecue/(king&queen crab)**, **Stew/(king &queen crab)**, rice porridge, pickles, dessert.
- 小菜, 蒸鸡蛋羹, **水煮毛蟹 (半片)**, 蜘蛛蟹刺身, 蜘蛛蟹天麸, **炭火烤多罗波蟹·蜘蛛蟹**, 多罗波蟹·螃蟹**火锅**, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
- 반찬, 자완무시, **보일털게 (절반)**, 게 회(대게), 게튀김(대게), 대게&킹크랩 **숯불구이**, **냄비 요리**(킹크랩·대게), 조스이, 절임 반찬, 된장국, 디저트. **¥19,500**

P9 「かに会席（鍋無し）」 Course menu (Without crab stew)

宴席（没有包含火锅） 게 냄비 요리 제외 코스.

* Order; From 1 serving. * 店菜；从1人 * 주문은 1인분 이상 가능.

9-① 「北海」(ずわい)」

「HOKKAI "Queen crab"」 「北海（蜘蛛蟹）」 「홋카이 대게」

• Side small dish, crab paste, steamed egg custard, takiawase, boiled queen crab, queen crab sashimi, queen crab tempura, rice, pickles, soup, dessert.

• 小菜, 蒸鸡蛋羹, 一起煮, 水煮蜘蛛蟹, 蜘蛛蟹刺身, 蜘蛛蟹天麸, 米饭 咸菜, 汤, 甜品.

• 반찬、자완무시、다키아와세、게삶은(대게)、게 회(대게)、게튀김(대게)、절임 반찬、맑은 장국、밥、디저트.

¥7,000

9-② 「北海」(たらば)」

「HOKKAI "King crab"」 「北海（多罗波蟹）」 「홋카이킹크랩」

• Side small dish, crab paste, steamed egg custard, takiawase, boiled king crab, king crab sashimi, king crab tempura, rice, pickles, soup, dessert.

• 小菜, 蒸鸡蛋羹, 一起煮, 水煮多罗波蟹, 多罗波蟹刺身, 多罗波蟹天麸, 米饭, 咸菜, 汤, 甜品

• 반찬、자완무시、다키아와세、게삶은(킹크랩)、게 회(킹크랩)、게튀김(킹크랩)、절임 반찬、맑은 장국、밥、디저트.

¥10,200

9-③ おたる「小樽」 「Otaru」 「小樽」 「오타루」

• Side small dish, steamed egg custard, takiawase, boiled king crab/queen crab mix, queen crab sashimi, roasted king crab, queen crab tempura, rice, pickles, soup, dessert.

• 小菜, 蒸鸡蛋羹, 一起煮, 水煮 (多罗波蟹・蜘蛛蟹), 蜘蛛蟹刺身, 多罗波蟹烤, 蜘蛛蟹天麸, 米饭, 咸菜, 汤, 甜品

• 반찬、자완무시, 다키아와세, 게삶은(킹크랩·대게), 게회(킹크랩), 게구이(대게), 게튀김(대게)、절임 반찬、맑은 장국、밥、디저트.

¥8,600

P10 「炭火焼き 会席」

「Sumibi-yaki」 (Charcoal-barbecued at the table)

宴席 (炭火焼) 「숯불구이 코스 요리」

Order; From more than 2 servings. * 店菜; 两名以上. * 주문은 2 인분 이상 가능.

10-① 炭火焼 「ききょう (桔梗)」

“KIKY0” (Barbecue Queen crab) 炭火焼 「风铃草」 대게숯불구이 「도라지」

- Side small dish, crab paste. steamed egg custard, boiled queen crab, queen crab sashimi, **shrimp** tempura. Barbecue (Queen crab), rice, pickles, soup, dessert.
小菜, 蟹黄酱, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹, 蜘蛛蟹刺身, 虾天麸, 炭火烤蜘蛛蟹, 米饭, 汤, 甜品.
- 반찬, 자완무시, 게삶은(대게), 게 회蟹(대게), 숯불구이(대게), 새우튀김, 맑은 장국, 디저트.
¥7,400
- A **shrimp** tempura can be changed to a Queen crab tempura with additional ¥600.

10-② 炭火焼 「ひまわり (向日葵)」

“HIMAWARI” (Barbecue King crab & Queen crab mix) 炭火焼 「向日葵」 「해바라기」

- Side small dish, crab paste. steamed egg custard, boiled king crab/queen crab mix,boiled, queen crab sashimi, queen crab tempura. Barbecue (king crab/queen crab), rice, pickles, soup, dessert.
小菜, 蟹黄酱, 蒸鸡蛋羹, 水煮(蜘蛛蟹・多罗波蟹), 蜘蛛蟹刺身, 蜘蛛蟹天麸,
炭火烤 (蜘蛛蟹・多罗波蟹), 米饭, 汤, 甜品.
- 반찬, 게 내장, 자완무시, 게삶은(킹크랩·대게), 게 회蟹(대게), 대게튀김, 대게&킹크랩 숯불구이,,
맑은 장국, 디저트.
¥9,600

P 1 1 炭火焼き と 小鍋

Charcoal-barbecue at the table & small size crab stew.

炭火烤 & 小蟹鍋. 숯불구이 & 소짜냄비요리.

* Order; From more than 2 servings. * 店菜; 两名以上. * 주문은 2 인분 이상 가능.

1 1 -① ゆめ (夢) 「Yume」 「夢」(梦) 「꿈」

Charcoal-barbecue (king & queen crab) & small size crab stew.

炭火烤 & 小蟹鍋. 숯불구이 & 소짜냄비요리

- Side small dish, steamed egg custard, boiled queen crab (half size), queen crab sashimi, salad, queen crab tempura, Barbecue/(king & queen crab), small size crab stew, soup, queen crab sushi, dessert.
- 小菜, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹(一半), 蜘蛛蟹刺身, 沙拉, 蜘蛛蟹天麸, 炭火烤多罗波蟹·蜘蛛蟹, 小火锅, 蜘蛛蟹寿司, 汤, 甜品.
- 반찬, 자완무시, 샐러대게(절반), 대게 사시미, 대게 튀김, 대게&킹크랩 숯불구이, 소짜냄비, 대게 초밥, 맑은 장국, 디저트. ￥13,500

1 1 -② のぞみ (希望) 「Nozomi」 「希望」 「바람」

Charcoal-barbecue (king & queen crab) & small size crab stew.

炭火烤 & 小蟹鍋. 숯불구이 & 소짜냄비요리.

- Side small dish, steamed egg custard, boiled King crab, King crab sashimi, salad, King crab tempura, Barbecue(king & queen crab), small size crab stew, queen crab sushi, soup, dessert.
- 小菜, 蒸鸡蛋羹, 沙拉, 水煮多罗波蟹, 多罗波蟹刺身, 多罗波蟹天麸, 炭火烤多罗波蟹·蜘蛛蟹, 小火锅, 蜘蛛蟹寿司, 汤, 甜品.
- 반찬, 자완무시, 삶다 킹크랩, 킹크랩사시미, 샐러드, 킹크랩 튀김, 대게&킹크랩 숯불구이, 소짜냄비, 대게 초밥, 맑은 장국, 디저트. ￥18,000

P 1 2 「炭焼焼 单品」

Single dish (Barbecue) 炭火烤 单品 숯불구이 단품

1 2 -① 「ずわい炭火焼」 Barbecue (Queen crab) 炭火烤蜘蛛蟹 대게숯불구이 ￥5,200

1 2 -② 「たらば・ずわいミックス」 Barbecue (King crab & Queen crab)

炭火烤蜘蛛蟹·多罗波蟹 대게&킹크랩 숯불구이 ￥8,400

P 1 3 「御膳 (Gozen)」

Set meals (Without crab stew) 套餐 세트 요리 (냄비 없음)

- For detailes, please see each photos of the grand menu in Japanese.
- 일본어 메뉴와 요리 사진도 함께 참조하시기 바랍니다.

* Order: From 1 serving. * 店菜; 从1人 * 주문은 1인분 이상 가능.

1 3 -① 「十勝御膳」 「Tokachi」 set meal 「十勝」套餐 도카치(十勝)	¥4,300
1 3 -② 「夕張御膳」 「Yubari」 set meal 「夕張」套餐 유바리(夕張)	¥6,000
1 3 -③ 「かに釜飯御膳」 「Kama-meshi」 set meal 蟹釜饭 套餐 솔밥 세트	¥4,500

P 1 4 「団らんセット」 “Platter” for family. served on platters.

拼 盘 (为家庭) 큰 접시 요리큰(가족용)

1 4 -① 「団らん セット」 「DANLAN」 Platter for 3~4 people.

「団欒 (团栾)」 「단란」 “큰 접시 요리” (3~4 인용)

Boiled queen crab, queen crab sashimi, queen crab tempura, crab croquette.

水煮蜘蛛蟹, 蜘蛛蟹刺身, 蜘蛛蟹天麸, 蟹炸土豆饼.

게삶은(대게)、게 회(대게)、게튀김(대게)、게 고로케(대게). ¥13,500

P 1 4 「お子様向け」 “For child”. 为小儿 유아용

1 4 -② 「お子様会席」 For child 「Okosama kaiseki」 为儿童 미취학 아동용

¥2,800

1 4 -③ 「お子様御前」 For small child 「Okosama gozen」 为小儿 유아용

¥1,900

P 15～20 「一品料理」 “A la carte” 「点菜」 「단품 요리」

P 15

<u>15-①</u> 「ずわい刺身」	Queen crab sashimi	蜘蛛蟹刺身	대게 사시미	¥3,200
<u>15-②</u> 「ずわいかに酢」	Boiled queen crab	水煮蜘蛛蟹	삶다 대게	¥2,400
<u>15-③</u> 「ずわい天ぷら」	Queen crab tempura	蜘蛛蟹天麸	대게 튀김	¥2,900

P 16

<u>16-①</u> 「ずわい焼がに」	Roasted queen crab	烤蜘蛛蟹	대게 게구이	¥3,200
<u>16-②</u> 「ずわいフライ」	Fried queen crab	炸蜘蛛蟹	대게 프라이	¥2,900
<u>16-③</u> 「ずわい唐揚げ」	Deep fried queen crab	面炸蜘蛛蟹튀	겼다대게	¥3,200

P 17

<u>17-①</u> 「たらば刺身」	King crab sashimi	多罗波蟹刺身	킹크랩사시미	¥4,800
<u>17-②</u> 「たらばかに酢」	Boiled king crab	水煮多罗波蟹	삶다 킹크랩	¥4,600
<u>17-③</u> 「たらば天ぷら」	King crab tempura	多罗波蟹天麸	킹크랩 튀김	¥4,800

P 18

<u>18-①</u> 「たらば焼がに」	Roasted king crab	烤多罗波蟹	킹크랩 게구이	¥4,800
<u>18-②</u> 「たらばフライ」	Fried king crab	炸多罗波蟹	킹크랩 프라이	¥4,800
<u>18-③</u> 「たらば唐揚げ」	Deep fried king crab	面炸多罗波蟹	킹크랩가라아게	¥4,800

P 1 9

<u>19-①</u> 「かにコロッケ」	Queen crab croquette	炸土豆饼	고로케	¥980
<u>19-②</u> 「かにグラタン」	Queen crab gratin	什锦奶汁烤肉蟹	그라탕	¥1,400
<u>19-③</u> 「かにみそ」	Crab paste	蟹黄酱	게 내장	¥500
<u>19-④</u> 「かに通サラダ」	Kanitsu salad	蟹肉沙拉	샐러드	¥1,500
<u>19-⑤</u> 「茶碗蒸し」	Steamed egg custard	蒸鸡蛋羹	자완무시	¥400

P 2 0 「かに寿司」 “Crab Sushi” 「蟹寿司」 「초밥」

<u>20-①</u> 「ずわいにぎり」	Queen crab Sushi	蜘蛛蟹肉寿司	대게 초밥	¥2,900
<u>20-②</u> 「生ずわいにぎり」	Raw queen crab Sushi	生蜘蛛蟹肉寿司	날대게초	¥2,400
<u>20-③</u> 「かに細巻き」	Thin rolled crab sushi	蟹肉薄卷寿司	호소마키	¥1,600
<u>20-④</u> 「かにみそにぎり」	Crab paste sushi	蟹黄酱寿司	게 내장 초밥	¥1,200
<u>20-⑤</u> 「太巻き」	Thick rolled crab sushi	蟹肉粗卷寿司	김밥	¥1,800
<u>20-⑥</u> 「バッテラ」	Pressed mackerel crab Sushi	蟹肉方形寿司	밧테라	¥2,300

P 2 1 「釜めし・ご飯」 “Kama-meshi” 「蟹釜饭」 「솥밥」

<u>21-①</u> 「かに釜めし」	Kama-meshi	「蟹釜饭」	솥밥	¥1,800
<u>21-③</u> 「ご飯」	Rice	米饭	밥	¥280
<u>21-④</u> 「吸い物」	Soup	汤	맑은 장국	¥360
<u>21-⑤</u> 「味噌汁」	Miso soup	味噌汤	된장국	¥360

R7. 1. 30 改訂