

“ Grand menu ” ” 大菜单 “ ” 그랜드 메뉴 “

- Numbers on the left side 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.
- All of prices is tax included. • 税込価格 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.
- **We have lowered almost all of prices by 3~8% on Oct. 1st. in 2023.**

P1~P2

- 1-① 「毛蟹」 (full seize) Boiled Horsehair crab 「毛蟹」 「털게살은」
 • As quoted price • 오늘의 가격. ₩6,000~
- 2-① 「ずわい姿」 (full seize) Boiled Queen crab 「蜘蛛蟹」 「대게살은」 ₩6,600
- 2-② 「たらば姿・片身」 (half seize) Boiled King crab 「多罗波蟹」 「킹크랩살은」
 ₩15,000

P3~P4 「かにすき(鍋)」 Kani-suki (Crab stew) 「火锅」 「게 냄비 요리 단품」

Order; From more than 2 servings.

- 3-① 「ずわいすき(单品)」 Queen crab stew
 蜘蛛蟹火锅单品 대게 냄비 요리 ₩4,600
- 3-② 「ずわいしゃぶ(单品)」 Queen crab Shabushabu
 蜘蛛蟹涮涮锅单品 대게 샤부샤부 ₩5,600
- 3-③ 「たらばすき(单品)」 King crab stew
 多罗波蟹火锅单品 킹크랩 냄비 요리 ₩6,400
- 3-④ 「たらばしゃぶ(单品)」 King crab Shabu-shabu
 多罗波蟹涮涮锅单品 소나무 샤부샤부 ₩8,000

4-① 「たらば・ずわいミックス(单品)」 Queen&King crab stew

蜘蛛蟹・多罗波蟹火锅单品 킹크랩·대게 냄비 요리 ₩5,600

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) ₩900

P5 かにすき鍋会席(ずわい) Kani-suki. Course menu with Queen crab stew.

宴席 (「蜘蛛蟹」火锅一起) 코스 요리 (대게, 냄비 포함).

* Order; From more than 2 servings.

* 店菜;两名以上. · 주문은 2인분 이상 가능.

5-① ずわい「梅」 Kani-suki 「U M E “Queen crab”」 「蜘蛛蟹 梅」 「매 (대게)」

- Side small dish, steamed egg custard, boiled queen crab, queen crab croquette, queen crab stew, rice porridge, pickles, dessert.
- 小菜, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹, 炸土豆饼, 蜘蛛蟹火锅, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
- 반찬, 자완무시, 게살은, 고로케, 냄비 요리, 조스이, 절임 반찬, 디저트. ₩6,400

5-② ずわい「竹」 Kani-suki 「TA-KE “Queen crab”」 「蜘蛛蟹 竹」 「죽 (대게)」

- 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, 게살은, 게튀김, 냄비 요리, 조스이, 절임 반찬, 디저트. ₩7,600

5-③ 「豪華」 Kani-suki 「GO-KA」 「豪華」 (豪华) 「고급 메뉴」

- Side small dish, 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, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹·多罗波蟹, 蜘蛛蟹刺身, 多罗波蟹烤, 蜘蛛蟹天麸, 多罗波蟹·螃蟹火锅, 蟹汤粥, 咸菜, 甜品.
- 반찬, 자완무시, 게살은(킹크랩·대게), 게 회(대게), 게구이(킹크랩), 게튀김(대게), 냄비 요리(킹크랩·대게), 조스이, 절임 반찬, 된장국, 디저트. ₩13,500

P6 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

6-① 「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, 게살은(킹크랩), 게튀김(킹크랩), 냄비 요리(킹크랩), 조스이, 절임 반찬, 디저트 .
- ¥12,000**

6-② 「本 たらば 松」 Kani-suki 「MATSU "King crab" 」 「多罗波松」 「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, 게살은(킹크랩), 게 회(킹크랩), 게구이(킹크랩), 게튀김(킹크랩), 냄비 요리(킹크랩), 조스이, 절임 반찬, 디저트 .
- ¥14,500**

P7 「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 1 인분 이상 가능.

7-① 「北海」(ずわい) 「 HOKKAI "Queen crab" 」 「北海 (蜘蛛蟹) 」 「홋카이 대게」

- Side small dish, 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, 게살은(대게), 게 회(대게), 게튀김(대게), 절임 반찬, 맑은 장국, 밥, 디저트.
- ¥6,700**

7-② 「北海」(たらば) 「HOKKAI “King crab”」 「北海(多罗波蟹)」 「홋카이킹크랩」

- Side small dish, 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, 게살은(킹크랩) 、 게 회(킹크랩) 、 게튀김(킹크랩) 、 절임 반찬, 맑은 장국, 밥, 디저트.
- ₩9,500**

7-③ 「越前」(ずわい) 「ECHIZEN “Queen crab”」 「越前(蜘蛛蟹)」 「에치젠 대게」

- Side small dish, steamed egg custard, takiawase, boiled queen crab, queen crab sashimi , roasted queen crab, 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, 蜘蛛蟹烤, 蜘蛛蟹天麸, 米饭 咸菜, 汤, 甜品.
 - 반찬, 자완무시, 다키아와세, 게살은(대게), 게 회(대게), 게구이(대게), 게튀김(대게), 절임 반찬, 맑은 장국, 밥, 디저트.
- ₩8900**

7-④ 「越前」(たらば) 「ECHIZEN “King crab”」 「越前(多罗波蟹)」 「에치젠 킹크랩」

- Side small dish, steamed egg custard, takiawase, boiled king crab, king crab sashimi , roasted king crab, 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, 多罗波蟹烤, 多罗波蟹天麸, 米饭, 咸菜, 汤, 甜品.
 - 반찬, 자완무시, 다키아와세, 게살은(킹크랩), 게회(킹크랩), 게구이(킹크랩), 게튀김(킹크랩) 、 절임 반찬, 맑은 장국, 밥, 디저트.
- ₩12,000**

P8 「炭火烧 会席」 「Sumibi-yaki」 (charcoal-barbecued at the table)

宴席 (炭火烧) 「숯불구이 코스 요리」

* Order; From more than 2 servings.

* 店菜; 两名以上 . * 주문은 2인분 이상 가능.

8-① 「炭火烧 70 会席」 Sumibi-yaki70 (Barbecue/Queen crab)

炭火烧蜘蛛蟹 70 대게숯불구이 70

• Side small dish, steamed egg custard, boiled queen crab, queen crab sashimi , Barbecue (Queen crab) , battera pressed Sushi, soup, dessert.

• 小菜, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹, 蜘蛛蟹刺身, 炭火烧蜘蛛蟹, 巴泰拉寿司, 汤, 甜品.

• 반찬, 자완무시, 게살은(대게), 게 회蟹(대게), 숯불구이(대게), 바테라(대게), 맑은 장국, 디저트 . **₩7,000**

8-② 「炭火烧 90 会席」 Sumibi-yaki88 (Barbecue/King&Queen crab)

炭火烧蜘蛛蟹·多罗波蟹 88 대게&킹크랩 숯불구이 88

• Side small dish, steamed egg custard, boiled queen·king crab, queen crab sashimi , Barbecue (queen·king crab) , queen crab tempura, rice, pickles, soup, dessert.

• 小菜, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹·多罗波蟹, 蜘蛛蟹刺身, 炭火烧蜘蛛蟹·多罗波蟹, 蜘蛛蟹天麸, 米饭 咸菜, 汤, 甜品.

• 반찬, 자완무시, 게살은(대게·킹크랩), 게회(대게), 게튀김(대게), 숯불구이(대게·킹크랩), 절임 반찬, 맑은 장, 밥, 디저트. **₩8,800**

「炭火烧 单品」 Single dish (Barbecue) 炭火烧 单品

8-③ 「ずわい炭火烧」 Barbecue (Queen crab) 炭火烧蜘蛛蟹 대게숯불구이 ₩4,800

8-④ 「たらば・ずわいミックス」 Barbecue (King crab &Queen crab)

炭火烧蜘蛛蟹·多罗波蟹 대게&킹크랩 숯불구이 ₩7,800

P9 「御膳・お子様用」 Set meals (Without crab stew)

套餐 세트 요리 (냄비 없음)

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

9-① 「十勝御膳」	「Tokachi」 set meal	「十勝」套餐	도카치(十勝)	¥4,200
9-② 「夕張御膳」	「Yubari」 set meal	「夕張」套餐	유바리(夕張)	¥6,000
9-③ 「かに釜飯御膳」	「Kama-meshi」 set meal	蟹釜飯 套餐	솔밥 세트	¥4,300

For child.

9-④ 「お子様会席」	For child 「Okosama kaiseki」	为儿童	미취학 아동용	¥2,600
9-⑤ 「お子様御前」	For small child 「Okosama gozen」	为小儿	유아용	¥1,800

P10 「団らんセット」 “Platter” for family. served on platters.

拼盘 (为家庭) 큰 접시 요리(가족용)

10-① 「団らん 1」	「DANLAN 1」	served on platters.	
「団欒 (团栾) 1」	「단란 1」	“큰 접시 요리” (3~4 인용)	¥12,500

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

水煮蜘蛛蟹, 蜘蛛蟹刺身, 蜘蛛蟹天麩, 蟹炸土豆饼.

게살은(대게), 게 회(대게), 게튀김(대게), 게 고로케(대게).

10-② 「団らん 2」	「DANLAN 2」	served on platters.	
「団欒 (团栾) 2」	「단란 2」	“큰 접시 요리” (3~4 인용)	¥17,500

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

水煮蜘蛛蟹, 蜘蛛蟹刺身, 蜘蛛蟹天麩, 蟹炸土豆饼, 「蟹寿司」

게살은(대게), 게 회(대게), 게튀김(대게), 게 고로케(대게), 모듬 초밥.

P11~ 「一品料理」 “A la carte” 「点菜」 「단품 요리」

P11

11-① 「ずわい刺身」	Queen crab sashimi	蜘蛛蟹刺身	대게 사시미	₩2,800
11-③ 「ずわいかに酢」	Boiled queen crab	水煮蜘蛛蟹	삶다 대게	₩1,700
11-④ 「ずわ이天ぷら」	Queen crab tempura	蜘蛛蟹天麩	대게 튀김	₩2,800

P12

12-① 「ずわい焼がに」	Roasted queen crab	烤蜘蛛蟹	대게 계구이	₩2,400
12-③ 「ずわ이フライ」	Fried queen crab	炸蜘蛛蟹	대게 프라이	₩2,400
12-④ 「ずわ이唐揚げ」	Deep fried queen crab	面炸蜘蛛蟹튀	졌다대게	₩2,600

P13

13-① 「たらば刺身」	King crab sashimi	多罗波蟹刺身	킹크랩사시미	₩4,400
13-② 「たらばかに酢」	Boiled king crab	水煮多罗波蟹	삶다 킹크랩	₩4,200
13-③ 「たらば天ぷら」	King crab tempura	多罗波蟹天麩	킹크랩 튀김	₩4,400
13-④ 「たらば焼がに」	Roasted king crab	烤多罗波蟹	킹크랩 계구이	₩4,200
13-⑤ 「たらばフライ」	Fried king crab	炸多罗波蟹	킹크랩 프라이	₩4,400
13-⑥ 「たらば唐揚げ」	Deep fried king crab	面炸多罗波蟹	킹크랩가라아게	₩4,200

P14

14-① 「かにコロッケ」	Queen crab croquette	炸土豆饼	고로케	₩900
14-② 「かにグラタン」	Queen crab gratin	什锦奶汁烤肉蟹	그라탕	₩1,350
14-③ 「かにみそ」	Crab paste	蟹黄酱	게 내장	₩500
14-④ 「かに通サラダ」	Kanitsu salad	蟹肉沙拉	샐러드	₩1,350
14-⑤ 「茶碗蒸し」	Steamed egg custard	蒸鸡蛋羹	자완무시	₩400

「蟹寿司」 “Crub Sushi” 「蟹寿司」 「초밥」

P15 「かに寿司」 “Crub Sushi” 「蟹寿司」 「초밥」

15-① 「ずわいにぎり」	Queen crab Sushi	蜘蛛蟹肉寿司	대게 초밥	₩2,800
15-③ 「たらばにぎり」	King crab Sushi	多罗波蟹肉寿司	킹크랩 초밥	₩2,800
15-④ 「かに細巻き」	Thin rolled crab sushi	蟹肉薄卷寿司	호소마키	₩1,500
15-⑤ 「かにみそにぎり」	Crab paste sushi	蟹黄酱寿司	게 내장 초밥	₩1,100
15-⑥ 「太巻き」	Thick rolled crab sushi	蟹肉粗卷寿司	김밥	₩1,600
15-⑧ 「バッテラ」	Pressed mackerel crab Sushi	蟹肉方形寿司	батера	₩2,200

P16 「釜めし・ご飯」 “Kama-meshi” 「蟹釜饭」 「술밥」

16-① 「かに釜めし」	Kama-meshi	「蟹釜饭」	술밥	₩1,600
16-② 「かに釜めし御前」	Kama-meshi set meal	「蟹釜饭宴席」	술밥세트	₩4,300

Order: From 1 serving.

•Side small dish, steamed egg custard, boiled queen crab, queen crab tempura, kama-meshi, pickles, soup, dessert.

• 小菜, 蒸鸡蛋羹, 水煮蜘蛛蟹, 蜘蛛蟹天麸, 蟹釜饭, 咸菜, 汤, 甜品.

• 반찬, 자완무시, 게살은(대게), 게튀김(대게), 술밥, 절임반찬, 맑은장국, 디저트.

16-③ 「ご飯」	Rice	米饭	밥	₩260
16-④ 「吸い物」	Soup	汤	맑은 장국	₩320
16-⑤ 「味噌汁」	Miso soup	味噌汤	된장국	₩320