

最高級越前がに専門店

日本料理
越前がに
やなぎ

- ▽ 越前がにとは
- ▽ 越前がにへのこだわり
- ▽ 越前がに料理プラン
- ▽ 店舗案内・交通アクセス
- ▽ 団体様・旅行会社様向け

ネットからのご予約

越前がに料理プラン

plan

5〜6月、9〜10月は「旬の日本料理コース+越前黄金がに(大サイズ、半身)」がおすすめです。

【ご注意】黄金がにには入荷が無い場合がございますので、代わりに福井県越前漁港の朝茹で紅ズワイガニを提供させていただきます。
新鮮な紅ズワイガニも甘み・旨味が味わえてお勧めです。

各種コースは当日のご予約も承っております。セイコガニは11月〜12月までです。1月以降はカニ鍋に変更させていただきます。

各コースの価格は「お一人様の税込価格」です。

【奇数人数様で来店の場合】「越前茹でズワイ蟹」を半身少なくするか増やすかをご選択頂きます。
それに伴い料金に変更になりますので御予約の際にご相談下さい。

下記料金にサービス料10%を加算させていただきます。

ご不明な点がございましたら何なりとお問い合わせ下さい (0776-21-3087)

コースメニュー

極上越前ズワイ蟹・セイコ蟹 フルコース

「蟹刺し」「焼き蟹」それぞれ御一人様1皿

季節の前菜・日本海のお刺身・越前セイコ蟹（御一人様1パイ）・越前茹でズワイ蟹（大サイズ、黄色タグ付、御一人様半身）・「蟹刺し」「焼き蟹」それぞれ御一人様1皿・特製かに丼・デザート

A seasonal appetizer, Today's Sashimi, Boiled Female Snow Crab, Boiled Snow Crab (one per two people), Sashimi of crab, Grilled crab, Crab rice bowl, Seasonal Dessert

53,900円（税込）/1名様

越前ズワイ蟹・セイコ蟹 フルコース

「蟹刺し」「焼き蟹」それぞれ御二人様で1皿

季節の前菜・日本海のお刺身・越前セイコ蟹（御一人様1パイ）・越前茹でズワイ蟹（大サイズ、黄色タグ付、御一人様半身）・「蟹刺し」「焼き蟹」それぞれ御二人様で1皿・特製かに丼・デザート

A seasonal appetizer, Today's Sashimi, Boiled Female Snow Crab, Boiled Snow Crab (one per two people), Sashimi of crab(one per two people), Grilled crab(one per two people), Crab rice bowl, Seasonal Dessert

41,800円（税込）/1名様



越前ズワイ蟹フルコース

「蟹刺し」「焼き蟹」それぞれ御二人様で一皿

季節の前菜・日本海のお刺身・越前茹でズワイ蟹（大サイズ、黄色タグ付、御一人様半身）・「蟹刺し」「焼き蟹」それぞれ御二人様で一皿・特製かに丼・デザート

A seasonal appetizer , Today's Sashimi , Boiled Snow Crab (one per two people) , Sashimi of crab(one per two people) , Grilled crab(one per two people) , Crab rice bowl , Seasonal Dessert

37,400円（税込）/1名様

越前ズワイ蟹・セイコ蟹 フルコース

季節の前菜・日本海のお刺身・越前セイコ蟹（御一人様1パイ）・越前茹でズワイ蟹（大サイズ、黄色タグ付、御一人様半身）・特製かに丼・デザート

A seasonal appetizer , Today's Sashimi , Boiled Female Snow Crab , Boiled Snow Crab (one per two people) , Crab rice bowl , Seasonal Dessert

30,800円（税込）/1名様



旬の日本料理コース+越前茹でズワイ蟹



旬の日本料理コース

前菜・お造り・焼物・酢の物・御凌ぎ・御飯・香の物・留枕・水菓子

5,500円(税込)/1名様

※他のコース(6,600円、7,700円、8,800円、11,000円)でも対応可能です。

【4～6月、9～10月限定】旬の日本料理コース+越前黄金かに(大サイズ、半身)

16,500円（税込）/1名様

旬の日本料理コース+越前茹でズワイ蟹(中サイズ、半身)

23,650円（税込）/1名様

旬の日本料理コース+越前セイコ蟹（御一人様1パイ）・越前茹でズワイ蟹(中サイズ、半身)

28,050円（税込）/1名様

旬の日本料理コース+越前茹でズワイ蟹(大サイズ、半身)

26,400円（税込）/1名様

単品メニュー



活ズワイガニの刺身（花咲き造り）

生きたまま豪快にさばいたかにに刺し。プリッとした食感と甘みが最高。透明感と弾力があり、口の中でトロリと甘みが広がります。

12,100円(税込)



活炭火焼きかに

活きたかにをお客様に焼いて頂きます！身が引き締まりジューシーです。甘みも存分に味わって頂けます！

焼きがにのほぐし身を甲羅ごと焼くカニ味噌につけて食す贅沢な食べ方も出来ます。

12,100円(税抜)

このページを印刷する

※PDFファイルが開きます



最高級越前かに専門店

日本料理 柳月亭

〒910-0023 福井県福井市順化2-12-12

googlemapで見る

TEL 0776-21-3087 / FAX 0776-21-1855

ネットからのご予約

