



かに料理 甲羅

本店

KORA
Japanese Traditional Restaurant

メニュー内容は2019年10月からのものとなります。

白鳥甲羅本店
名古屋市熱田区白鳥一丁目 6-12
☎052-671-0608

年中無休
席料・サービス料・ご予約料等は一切無料です。
ご予約は最大60名様迄承ります。
■駐車場 30台完備



営業時間

【月～金】ランチ 午前11時30分～午後3時 (オーダーストップ午後2時30分)
ディナー 午後5時～午後10時 (オーダーストップ午後9時30分)
【土】ランチ 午前11時～午後3時 (オーダーストップ午後2時30分)
ディナー 午後5時～午後10時 (オーダーストップ午後9時30分)
【日・祝】午前11時～午後10時 (オーダーストップ午後9時30分)

無料送迎バス
10名様より承ります。



要予約
詳しくは店舗にお問い合わせください。

白鳥甲羅本店HP <http://www.kora-honten.jp/shirotori/>



かにしゃぶセット 5,300円(税別)

●かにしゃぶ ●茹でかに ●かに刺身 ●きしめん
二名様よりご注文承ります。



おかわり
●会席かにしゃぶ身3本 2,800円(税別)
●かにしゃぶ野菜 1,000円(税別)
●きしめん 400円(税別)
●しゃぶダレ 300円(税別)



炭火焼セット 5,500円(税別)

●ずわいとたらばの炭火焼 ●茹でかに ●かに刺身 ●太巻寿司 ●お椀
二名様よりご注文承ります。



おかわり
●炭火ずわい身 2,800円(税別)
●炭火たらば身 3,800円(税別)
●炭火野菜 500円(税別)



かにすきセット 5,300円(税別)

●かにすき ●茹でかに ●かに刺身 ●鍋後雑炊 ●香の物
プラス1,000円(税別)で「たらばすき」に変更できます。
二名様よりご注文承ります。



おかわり
●かにすき身お替り 2,800円(税別)
●たらばすき身お替り 3,800円(税別)
●かにすき野菜 1,000円(税別)
●鍋後雑炊 580円(税別)
●甲羅もちり豆腐 200円(税別)

豪華絢爛

- 茹でがに
- 小鉢二種
- かにサラダ
- 刺身
- たらば陶板ステーキ
- たらば焼き
- かに天ぷら
- かに湯葉シューマイ
- 寿司
- お椀
- デザート



たらばとずわいが同時に味わえる特選会席

「桐」きり 8,500円(税別)



- 茹でがに
- かに味噌
- 口取り
- かにサラダ
- 刺身
- たらば万來蒸し
- かに茶碗蒸し
- たらば一本焼
- かに天ぷら
- 寿司
- お椀
- デザート二種

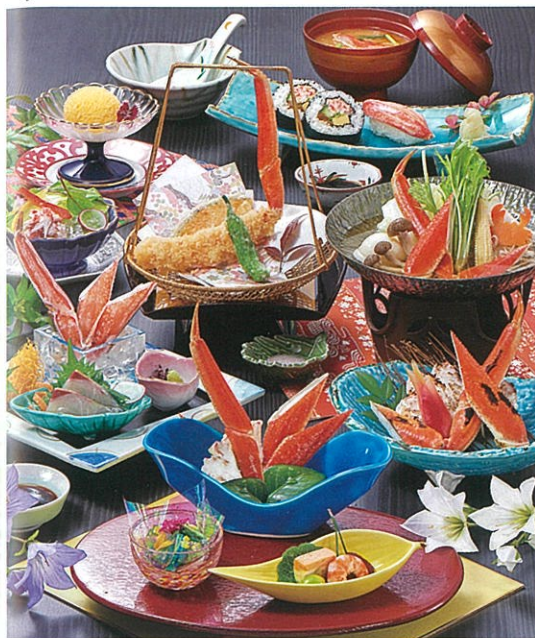
豪快なたらばの一本焼が付いた特別会席

「樗」けやき 10,000円(税別)

たらば炭火焼、鉄板ステーキの贅沢会席

特選甲羅会席 12,000円(税別)

- 茹でたらば
- かに味噌
- 口取り
- かにサラダ
- かに刺身
- たらば炭火焼き
- たらばステーキ
- かにしゃぶ一人鍋
- かに茶碗蒸し
- かに天ぷら
- かに寿司
- お椀
- デザート二種



「福寿」ふくじゅ 5,800円(税別)

- 茹でがに
- 小鉢二種
- かにサラダ
- 刺身
- かにすき一人鍋
- ずわい焼き
- かに天ぷら
- かに寿司
- お椀
- デザート



「雅」みやび 5,000円(税別)

- 茹でがに
- 小鉢二種
- かにサラダ
- かに刺身
- ずわい陶板ステーキ
- 海老天ぷら
- かにグラタン
- かに雑炊
- 香の物
- デザート



「花水木」はなみずき

6,500円(税別)

- 茹でがに
- 小鉢二種
- かにサラダ
- 刺身
- ずわい陶板ステーキ
- かに茶碗蒸し
- ずわい焼き
- かに天ぷら
- 寿司
- お椀
- デザート

かに和会席

厳選したかにと
旬素材を散りばめました。

※季節によって内容が変更になる場合がございます。
詳しくはスタッフにお問合せください。

三大名物

単品

かに炭火焼



かに炭火焼 4,000円(税別)

※写真は二人前になります。
※二名様よりご注文承ります。



かにしゃぶ 3,800円(税別)

※しゃぶタレは一人前につき一つとなります。※写真は二人前になります。
※二名様よりご注文承ります。



かにすき 3,800円(税別)

たらばすき 4,800円(税別)

※写真はずわいかにすき二人前になります。
※二名様よりご注文承ります。

蟹とおだしの旨味が
絶妙に絡み合う絶品

かに
すき
会席



宗谷 そうや

7,000円(税別)

- 茹でかに●小鉢二種●かにサラダ●刺身●かにすき
- かに茶碗蒸し●かに湯葉シューマイ●鍋後雑炊●香の物●デザート

※写真は「宗谷」です。

オホーツク 9,500円(税別)

- 茹でたらば●小鉢二種●かにサラダ●刺身●かにすき
- たらば焼●かに天ぷら●鍋後雑炊●香の物●デザート

流氷 りゅうひょう 6,300円(税別)

- 茹でかに●小鉢二種●サラダ●かに刺身●かにすき
- 鍋後雑炊●香の物●デザート

プラス1,000円(税別)で「たらばすき」に変更できます。

※写真のかにすきは全て二人前です。
※二名様よりご注文承ります。

おかわり

- かにすき身お替り 2,800円(税別)
- たらばすき身お替り 3,800円(税別)
- かにすき野菜 1,000円(税別)
- 鍋後雑炊 580円(税別)
- 甲羅もっちり豆腐 200円(税別)

蟹身をおだしにくぐらせて
味わう、至福の旨さ

かに
しゃぶ
会席



渡月 とげつ

7,000円(税別)

- 茹でかに●小鉢二種●かにサラダ●刺身●かにしゃぶ
- かに茶碗蒸し●かに湯葉シューマイ●きしめん●デザート

※写真は「渡月」です。

嵐山 あらしやま 9,500円(税別)

- 茹でたらば●小鉢二種●かにサラダ●刺身●かにしゃぶ
- たらば焼き●かに天ぷら●きしめん●デザート

嵯峨野 さがの 6,300円(税別)

- 茹でかに●小鉢二種●サラダ●かに刺身●かにしゃぶ
- きしめん●デザート

※写真のかにしゃぶは全て二人前です。
※二名様よりご注文承ります。

おかわり

- 会席かにしゃぶ身3本 2,800円(税別)
- かにしゃぶ野菜 1,000円(税別)
- きし麺 400円(税別)
- しゃぶダレ 300円(税別)

焼いた蟹の香ばしさと、
ふっくらした甘み

二種の炭火焼
会席



羊蹄 ようてい

7,200円(税別)

- 茹でかに●小鉢二種●かにサラダ●刺身
- ずわいとたらばの炭火焼●かに茶碗蒸し●寿司●お椀●デザート

※写真は「羊蹄」です。

大雪 たいせつ 9,700円(税別)

- 茹でたらば●小鉢二種●かにサラダ●刺身●ずわいとたらばの炭火焼
- かに天ぷら●かに湯葉シューマイ●かに寿司●お椀●デザート

日高 ひだか 6,500円(税別)

- 茹でかに●小鉢二種●サラダ●かに刺身
- ずわいとたらばの炭火焼●太巻寿司●お椀●デザート

※写真のかに炭火焼は全て二人前です。※二名様よりご注文承ります。
※コンロの上のかににはイメージです。

おかわり

- 炭火ずわい身 2,800円(税別)
- 炭火たらば身 3,800円(税別)
- 炭火野菜 500円(税別)

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。

名物

かに 釜めし

炊きたての
風味と旨味



かに釜飯膳
甲羅御膳 4,300円(税別)

- 茹でかに ● 小鉢二種 ● サラダ ● かに刺身 ● かにグラタン
- かに釜飯 ● お椀 ● 香の物
- かに湯葉シューマイ ● かに天ぷら ● ずわい釜飯 ● お椀 ● 香の物

※釜飯は炊き上がりに20分程お時間をいただきます。

かにと和膳

和の素材とかにの織りなす
豊かな味わい



会員様
限定

- 小鉢二種 ● サラダ ● 刺身 ● かに陶板ステーキ
- 揚物 ● かにグラタン ● 寿司盛り ● お椀 ● デザート

当日入会 OK!

詳しくは店舗にお問い合わせください。

かにステーキの旬菜膳
撫子なでこ 3,800円(税別)

※フェアメニュー内容によってはご利用のない期間もございます。
※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。

丼セット



メインの食事をお選びください

てまり御膳 2,000円(税別)

- 小鉢 ● サラダ ● 煮物
- かに茶碗蒸し ● かに湯葉シューマイ ● 選べる食事 ● お椀

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。



椿っばき 3,500円(税別)

- 茹でかに ● サラダ ● かに刺身
- かに茶碗蒸し ● かに湯葉シューマイ ● 揚物
- かに釜飯 ● お椀 ● 香の物



単品
たらば釜飯

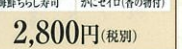
1,800円(税別)



メインの食事をお選びください

かに天重(香の物付) 寿司盛合せ

2,680円(税別)



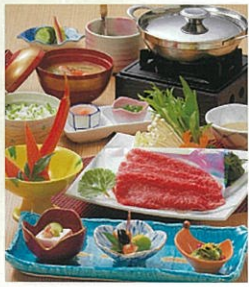
海鮮ちらし寿司 かにセイロ(香の物付)

2,800円(税別)

華御膳

- 茹でかに ● サラダ ● 選べる食事
- かに茶碗蒸し ● かに湯葉シューマイ ● お椀

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。



牛しゃぶ御膳 2,580円(税別)

- 茹でかに ● 小鉢二種 ● 口取り
- 牛しゃぶ一人鍋
- 菜飯 ● お椀 ● 香の物



かにしゃぶ御膳 3,200円(税別)

- 茹でかに ● 小鉢二種 ● 口取り ● かにしゃぶ一人鍋
- 菜飯 ● お椀 ● 香の物

しゃぶ膳おかわり身
● 牛しゃぶ身 900円(税別) ● かにしゃぶ身3本 1,350円(税別)



牛すき焼き御膳 2,580円(税別)

- 茹でかに ● 小鉢二種 ● 口取り
- 牛すき焼き一人鍋 ● 菜飯 ● お椀 ● 香の物



かにステーキ御膳 3,200円(税別)

- 茹でかに ● 小鉢二種 ● 口取り
- かに陶板ステーキ
- 菜飯 ● お椀 ● 香の物

陶板焼膳

陶板膳おかわり身
● かにステーキ身3本 1,350円(税別)

- おかわり身はご注文時に追加される事をおすすめ致します。小鉢、タレの交換が必要な場合は別途料金を頂戴します。

おすすめの逸品

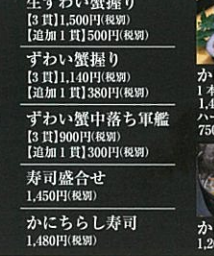
- 出汁巻かに箔かけ 580円(税別)
- 特選かに味噌 680円(税別)
- ずわい蟹天ぷら 1,200円(税別)
- かにグラタン 980円(税別)
- かに味噌甲羅焼 980円(税別)
- かにシューマイ3個 780円(税別)



鉄板ステーキ

人気の逸品

お食事



※アレルギー等がある場合はお申し付けください。※小学生以下のお子様に限ります。

お子様MENU

お子様かに御膳 2,000円(税別)
● ドリンク・デザート付

お子様ドリンク 180円(税別)
● オレンジ ● アップル ● グレープ

おかわり身はご注文時に追加される事をおすすめ致します。小鉢、タレの交換が必要な場合は別途料金を頂戴します。



お昼のおまてな



お手軽和膳ランチ

四季彩御膳 1,680円 (税別)

- 小鉢二種 ●煮物 ●焼き物 ●海老天・ぷら ●茶碗蒸し
- 御飯 ●お椀 ●香の物 ●デザート

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。



選べる小丼・うどん・そば

海老天小丼と
せいろそば又はうどん
1,580円 (税別)

- 海老天小丼 ●選べる麺 ●サラダ
- 茶碗蒸し ●お椀 ●香の物

海鮮小丼
せいろそば又はうどん
選べる麺 ●サラダ ●茶碗蒸し ●お椀

※そばとうどんは同じゆで汁でゆでております。

かに天ぷら
せいろうどん
各980円 (税別)

●かに海老天ぷら盛合せ
※麺大盛り+150円 (税別)

※そばとうどんは同じゆで汁でゆでております。



海老天重ランチ 1,380円 (税別)

- 海老天重 ●サラダ ●茶碗蒸し ●お椀 ●香の物

季節の食材を使用した御膳もご用意しております。
お昼の季節御膳
詳しくはHPにてご確認下さい。

白鳥甲羅本店
名古屋市熱田区白鳥一丁目 6-12
☎052-671-0608

年中無休
席料・サービス料・ご予約料等は一切無料です。
ご予約は最大60名様迄承ります。
■駐車場 30台完備



地下鉄名城線 神宮西駅4番出口

営業時間

【月～金】	ランチ	午前11時30分～午後3時 (オーダーストップ午後2時30分)
	ディナー	午後5時～午後10時 (オーダーストップ午後9時30分)
【土】	ランチ	午前11時～午後3時 (オーダーストップ午後2時30分)
	ディナー	午後5時～午後10時 (オーダーストップ午後9時30分)
【日・祝】		午前11時～午後10時 (オーダーストップ午後9時30分)

無料送迎バス
10名様より承ります。
要予約
詳しくは店舗にお問い合わせ下さい。



白鳥甲羅本店HP <http://www.kora-honten.jp/shirotori/>

メニュー内容は2019年10月からのものとなります。

月曜日から
金曜日限定の
お値打ちプラン

お昼の特選コース

ちょっとぜいたくなお集りに最適です

かにしゃぶ



貝室 ねむろ 4,000円(税別)

かにしゃぶ盛 ● 小鉢二種 ● 寄せ豆腐 ● かに刺身
きしめん ● デザート

※二名様よりご注文承ります。



あけぼの 3,800円(税別)

● 茹でがに ● 小鉢二種 ● 寄せ豆腐 ● サラダ ● かに刺身
● ずわい陶板ステーキ ● 茶碗蒸し ● 海老天ぶら
● ミニかにちらし寿司 ● お椀 ● デザート

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。

かにすき



り尻 りしり 4,000円(税別)

かにすき盛 ● 小鉢二種 ● 寄せ豆腐 ● かに刺身 ● 鍋後雑炊
香の物 ● デザート

※二名様よりご注文承ります。



松前 まつまえ 4,300円(税別)

● かに炭火焼き盛 ● 小鉢二種 ● 寄せ豆腐 ● かに刺身
● かに太巻 ● お椀 ● デザート

※二名様よりご注文承ります。



かに小鍋御膳

2,400円(税別)

● かにすき一人鍋 ● 小鉢二種 ● 寄せ豆腐
● 刺身 ● かに湯葉シューマイ ● 茶碗蒸し
● ミニかにちらし寿司 ● お椀 ● デザート

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。



東山 2,100円(税別)

● 茹でがに ● 小鉢二種 ● 煮物 ● 季節の豆腐鍋
● 海老天ぶら ● 季節のお食事 ● お椀 ● デザート



穂高 ほだか 2,800円(税別)

● かにしゃぶ一人鍋 ● 小鉢二種 ● 口取り ● 刺身 ● 菜飯
● お椀 ● 香の物 ● デザート

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。



蓼科 たてしな 2,300円(税別)

● 牛すき焼き鍋 ● 小鉢二種 ● 口取り ● 刺身
● 菜飯 ● お椀 ● 香の物 ● デザート

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。

極牛

国産牛使用

り尻(たらばすき)4,300円(税別)もご用意しております。

比 毎首産大豆」とよまさりー



名物
かに釜飯

かに釜飯御膳 2,400円 (税別)

- かに釜飯 ●サラダ ●刺身 ●煮物 ●焼き物 ●海老天ぶら
- かに湯葉シューマイ ●お椀 ●香の物 ●デザート

※釜飯は炊き上りに20分程お時間を頂きます。
※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。



会員様限定ランチ
会員様のお召し上がり頂けます。

レディース御膳 2,000円 (税別)

限定
20食

※季節によって内容が変わります。詳しくはスタッフにお問合せください。

白鳥甲羅本店
名古屋市熱田区白鳥一丁目 6-12
☎052-671-0608



年中無休
席料・サービス料・ご予約料等は一切無料です。
ご予約は最大60名様迄承ります。
■駐車場 30台完備

営業時間

【月～金】	ランチ	午前11時30分～午後3時 (オーダーストップ午後2時30分)
	ディナー	午後5時～午後10時 (オーダーストップ午後9時30分)
【土】	ランチ	午前11時～午後3時 (オーダーストップ午後2時30分)
	ディナー	午後5時～午後10時 (オーダーストップ午後9時30分)
【日・祝】		午前11時～午後10時 (オーダーストップ午後9時30分)

無料送迎バス 10名様より承ります。



要予約

詳しくは店舗にお問い合わせください。

白鳥甲羅本店HP <http://www.kora-honten.jp/shiratori/>

人気の昼膳

あつあつの出汁をかけていただく
絶品のかに茶漬けです。



かに茶漬けランチ 1,680円 (税別)

- かに茶漬け ●茹でかに ●小鉢三種 ●かに湯葉シューマイ
- 香の物 ●デザート ※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。



※写真はかに天重ランチです

かに天重ランチ 1,880円 (税別) 持上かに天重ランチ 2,300円 (税別)

- かに天重 ●サラダ ●茶碗蒸し ●かに天重三本 ●サラダ ●茶碗蒸し
- お椀 ●香の物 ●デザート ●お椀 ●香の物 ●デザート



かにセイロランチ 1,880円 (税別)

- かにセイロ ●サラダ ●茶碗蒸し ●お椀 ●香の物 ●デザート



寿司ランチ 1,800円 (税別)

- 寿司盛合せ ●サラダ ●茶碗蒸し ●海老天ぶら ●お椀 ●デザート

※季節によって内容が変更になる場合がございます。詳しくはスタッフにお問合せください。