



かに料理はじめました。

IKAZA
[i k a z a]



 松本ホテル花月
matsumoto hotel kagetsu

TEL : 0263-32-0114



花月流 加賀風会席

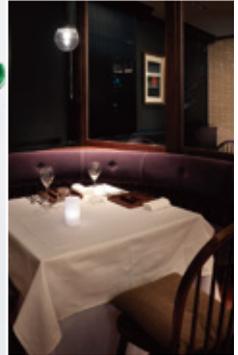
期間：2019年11月10日から 2名様～20名様 要予約
時間：18:00～21:00 (最終入店20:00、L.O.20:30)

古都金沢より職人を招き入れ、加賀百萬石の御台所〔近江町市場〕より新鮮やかな“ずわいがに”、海の貴婦人“香箱かに”もとより“のどぐる”や“甘えび”等を直送し、城下町松本に金沢の食文化を取り入れ松本の里山の食文化と融合しました。【花月加松料理】と名付け今此処にお披露目いたします。

花月加松会席

¥15,000 (税別)

先付け / 吸物 / 造り / お浸ぎ / 焼物【のど黒の塩焼き】
酢肴【香箱かに】 / 羹 / 飯代り / 水菓子



身体の芯までぽかぽかに、旨味がとけだす冬の贅沢

期間：2019年10月16日～冬季期間中 時間：11:00～14:00

香箱ガニとは北陸地方で獲れる雌のズワイガニ。雄のズワイガニと比べ小ぶりな外見の中には、茶色の外子（そとこ）と呼ばれるつぶつぶの卵、そして味噌の部分であるオレンジ色の内子（うちこ）を持つ。小さな分だけ味わいは濃厚で旨味もたっぷりです。越中料理でも知られる「たら汁」。寒い冬の松本でも身体を芯まで温める優しい味わい。たちの出汁がしっかりとでた香り高い料理です。

※越乃鱈汁セットも同額でございます。

香箱かのにの蟹汁セット ¥2,200(税別) 税込¥2,420



心まで温まる冬の贅沢



※写真はイメージです。