

御馳走 Gochiso

日本海の幸とご堪能いただける
地場ならではの御馳走をご用意して
お待ちしております。

2005年7月にリニューアルオープン! 広々とした店内に楽しみ満載!

活気あふれる「かに市場」。香住漁港に水揚げされる海産物をはじめ、地元のおばちゃん手作りの干物や加工品が、あふれんばかりに並んでいます。地元だからとにかく新鮮、地元ならではの美味しさを、地元ならではの価格でたくさん用意してお待ちしています。

かに市場

香住の美味とお土産、
まるごと充実!



■お祭り広場



■土産物売場



■ファーストフード



■鮮魚売場

海を見渡せる店内で、
新鮮魚介を堪能する!

かに八代
れんが亭



■親しい方々だけでお楽しみいただける個室もご用意いたしました。



■一五〇名様収容の大広間

水揚げされたばかりの新鮮な魚介類を使ったさまざまな美味が楽しめます。また団体様用の大広間(150席・要予約)もございます。お食事や旅行中のご休憩など、お気軽にお立ち寄りください。



■海の見えるカウンター席

にひとも
グループ

かに市場

〒669-6544
兵庫県美方郡香美町香住区
香住1452番地
TEL.0796-36-1500
FAX.0796-36-4715

レストラン

かに八代
れんが亭

TEL.0796-36-1341
FAX.0796-36-4715

かに八代本店
ホテル・レストラン

団体様用として、大広間、中広間をはじめ、個室も整えて皆さまのお越しをお待ちいたしております。



URL:<http://www.nfoods.co.jp/kanihachidai>

町内 MAP



この地方は楽しい施設や歴史、
芸術、そして雄大な自然の宝庫
です。香住を起点に四季各々
にお楽しみいただけます。



■三姉妹船長「かすみ丸」

付近の 観光



■矢田川温泉



■余部鉄橋



■大乘寺



■城崎マリンワールド



■鳥取砂丘



■長楽寺／但馬大仏

但馬海岸 MAP



バス・マイカーご利用の場合

- 神戸・大阪から…中国自動車道(福岡I.C.)～播但連絡道路(和田山I.C.)下車～R312～R9にて3時間30分
又は、中国自動車道(吉川J.C.T.)～舞鶴若狭道(春日I.C.)～北近畿豊岡自動車道(和田山I.C.)下車～R312～R9にて3時間30分
- 京都から…亀岡経由でR9にて約4時間
- 鳥取から…R9～R178にて約1時間
- 岡山から…R53～R9～R178にて約3時間30分

JRご利用の場合

- 大阪から…約3時間30分(特急)
- 神戸・京都から…約3時間(特急)
- 岡山から…約3時間30分(特急)
- 鳥取から…約1時間

ACCESS MAP



営業所(直売・他)

- かに八代 — TEL/0796-36-1341
お食事処 FAX/0796-36-4715
- かに市場 — TEL/0796-36-1500
1000坪の大駐車場・水産物専門市場 FAX/0796-36-4715
- れんが亭 — TEL/0796-36-1341
地場天然とれとの香住ならではの食事処 FAX/0796-36-4715

直営案内所

- 大阪案内所 なにわ会 TEL/06-6606-7201
- 京都案内所 なにわ会 TEL/075-531-0292
- 神戸案内所 京都食堂センター TEL/075-343-0466
- 岡山案内所 なにわ会 TEL/078-371-6601
- 四国山陰案内所 トップサービス予約センター TEL/086-231-0175
- 名古屋案内所 SRC四国 TEL/087-834-3399
- 山陰路観光 SRC松山 TEL/089-931-3399
- SRC西日本 TEL/0852-28-6600
- 山陰路観光 TEL/052-586-1261

日本海の幸が華やぐ

四月～十月

漁火
御膳



百合

ゆり



夕管

ゆうすげ



桔梗

ききょう



紫陽花

あじさい

潮騒に心なごませる
旅のひとつとき、
海の味を盛りつけた
心づくしのお料理を
お楽しみください。



贅を尽くした味の醍醐味

十一月〜三月

荒磯
御膳



椿

つばき



水仙

すいせん



柊

ひいらぎ



山茶花

さざんか

厳しい冬の日本海、
荒波を越えて
届けられる美味。
命を懸けた漁師の
心意気を器に映した
絶品の数々を
お楽しみください。

11月～3月末
活かに
花咲き造り
御膳

活きたかにの最大の魅力であり、
活でしか味わう事の出来ない造り
を花咲き造りにしました。
活かにの風味と甘味と醍醐味を存
分にお楽しみ下さい。



かにみそは2人盛りです

11月～3月末
松葉かに
フルコース

山陰沖の日本海で獲れる
冬の味覚の王者「松葉かに」は漁
場ならではの新鮮な味。
自慢の品質とボリユームで
「松葉かに」をたっぷりと
ご賞味ください。



かにすきは4人盛りです



四尺五寸(約一三五センチ)の
ひのき材の特大舟盛りに、とれ
とれ新鮮な魚貝類がふんだん
に盛られたボリユーム満点の
迫力。驚くほどの活きの良さが
自慢です。(写真は七～八人盛りです)

かに八代名物
特大
舟盛り料理



通年
刺身御膳
さしみごぜん

漁火御膳

取扱期間
4月～10月

荒磯御膳

取扱期間
11月～3月

紫陽花 あじさい…	1,575円(税込)	山茶花 さざんか…	1,575円(税込)
桔梗 ききょう……	2,100円(税込)	柊 ひいらぎ………	2,100円(税込)
夕管 ゆうすげ……	3,150円(税込)	水仙 すいせん……	3,150円(税込)
百合 ゆり………	5,250円(税込)	椿 つばき………	5,250円(税込)

通年

刺身御膳 …… 1,575円(税込)

舟盛料理 …… 3,150円より(税込)

かにすき料理

◆冷凍かに使用

- ① 3,150円(税込)
 - 1. かにすき(1枚分)
 - 2. 甘えび刺身(5尾)
 - 3. 小鉢
- ② 4,200円(税込)
 - 1. かにすき(1枚分)
 - 2. 焼かに(半丁)
 - 3. 甘えび刺身(5尾)
 - 4. 小鉢
- ③ 5,250円(税込)
 - 1. かにすき(1枚分)
 - 2. 焼かに(半丁)
 - 3. 茹でかに(半丁)
 - 4. 甘えび刺身(5尾)
 - 5. 小鉢
- ④ 8,400円(税込)
 - 1. かにすき(1枚分)
 - 2. 焼かに(半丁)
 - 3. かに刺身(半丁)
 - ※活かに使用
 - 4. 茹でかに(姿1枚)
 - 5. 甘えび刺身(5尾)
 - 6. 小鉢

フルコース

◆生かに使用

- ① 8,400円(税込)
 - 1. かにすき(1枚分)
 - ※生かにみそ付
 - 2. 甘えび刺身(5尾)
 - 3. 小鉢
- ② 9,450円(税込)
 - 1. かにすき(1枚分)
 - ※生かにみそ付
 - 2. 焼かに(冷・半丁)
 - 3. 甘えび刺身(5尾)
 - 4. 小鉢
- ③ 15,750円(税込)
 - 1. かにすき(1枚分)
 - ※生かにみそ付
 - 2. 焼かに(冷・半丁)
 - 3. かに刺身(半丁)
 - ※活かに使用
 - 4. 茹でかに(姿1枚)
 - 5. 魚刺身三種盛
 - 6. 小鉢

フルコース

※雑炊(1鍋)／315円(税込)もごございます。

※料理・内容はご予算に応じてご用意致します。

レストラン かに八代

兵庫県美方郡香美町香住区香住1452
TEL. 0796-36-1341
FAX. 0796-36-4715

2009.4.1