

# 道産料理



予告なく価格、内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## 選りすぐりの一品

北あかりじゃがバター焼(コーン付き)	680円 (税込822円)
知床鶏の黒胡椒焼	850円 (税込1,028円)
活帆立貝バターコーン焼	1,200円 (税込1,452円)
かにしゅうまい【三個】	1,050円 (税込1,270円)
かに身がいっぱいサラダ【二~三人前】	2,000円 (税込2,420円)
きんきの煮付け	4,800円 (税込5,808円)
雪の華刺身盛合せ【二~三人前】	6,800円 (税込8,228円)

## 感動を味わう一品

たらばかに寿司【一貫】	800円 (税込968円)
たらばかにセイロ蒸し	5,200円 (税込6,292円)
たらばかにコロッケ	1,350円 (税込1,633円)
かに甲羅揚げ	850円 (税込1,028円)
活たらばかに刺身【一人前】	7,500円 (税込9,075円)
雪華亭特選生寿司九貫盛合わせ	3,880円 (税込4,694円)
北の三大かに盛合せ (毛がに・たらばかに・北海松葉かに)	9,800円 (税込11,858円)



# 旅情に彩り 誉高き雪華亭のかに



北海道ならではの味。専門店で“本格”を。

北海道のかにといえば、毛がに。繊細できらびやかな脚肉の味と深く濃厚なコクの“味噌”は食通垂涎の美味。雪華亭では、主に北海道近海産のものを、漁期や身・味噌の入り具合など吟味のうえご提供。「本当に美味しいかに」をご賞味いただける努力を日々続けております。



名物「かにしゃぶ」生“でいただく北海松葉かに

生のかにを豪奢にお召上がりいただく雪華亭の看板料理。沸き立つ昆布だしにサツとぐらせ、軽くしゃぶ、しゃぶ・・・桃色に染まったかに身がふわりとはげたらもう食べごろです。生だからその甘さに驚かれること請け合いの逸品「かにしゃぶ」です。



かにと道産料理

## 雪華亭

札幌市中央区南3条西4丁目  
J-BOXビル地下1階  
TEL 011 (251) 1366  
FAX 011 (251) 1843  
OPEN/17:00-23:00/CLOSE  
(L.O./22:00)

[www.sekkatei.com](http://www.sekkatei.com)

2022年4月発行

かにと道産料理

# 雪華亭



2022

雪華亭の看板料理  
かにしゃぶ  
生でいただく北海松葉かに  
雪華亭の看板料理  
かにしゃぶ  
生でいただく北海松葉かに  
雪華亭の看板料理  
かにしゃぶ  
生でいただく北海松葉かに





水雲コース (写真のかにしゃぶは2人前盛りです) 当日1名様より承ります。

創業1989年 (平成元年)

伝統と技と味。

至極を尽くした蟹フルコースを  
趣きの店内で存分にご堪能ください



※各種コースの価格につきましては  
ホームページまたは別紙をご参照ください

**小雪** (全6品)

- 毛がに (半身盛り)
- 北海道松葉かにしゃぶ
- 海鮮陶板焼
- かにしゅうまい
- かに雑炊
- 柚子シャーベット

**綿雪** (全7品)

- たらばかに足盛り
- かに甲羅揚げ
- たらばかに焼
- かにしゅうまい
- かに・いくらご飯
- 吸物
- 柚子シャーベット

**水雲** (全8品)

- 毛がに (半身盛り)
- 北海道松葉かにしゃぶ
- 海鮮陶板焼
- 鉄砲汁
- かに甲羅揚げ
- 北海道松葉かに天ぷら
- かに雑炊
- 柚子シャーベット



**水精** (全9品)

- 毛がに姿盛り
- たらばかにと北海道松葉かにしゃぶ
- たらばかに湯引
- たらばかに足盛り
- 北海道松葉かに天ぷら
- かにしゅうまい
- かに押し寿司 (2貫)
- 吸物
- メロンシャーベット



水精コース (かにしゃぶは2人前盛りです) 当日1名様より承ります。

時を喜び、出会いに感謝する。「贅」を味わう究極の懐石コース

**水林** (全9品)

- 毛がに姿盛り
- 北海道松葉かにしゃぶ
- お造り三点盛り
- 海鮮陶板焼
- 鉄砲汁
- たらばかに天ぷら
- かにしゅうまい
- かに雑炊
- 柚子シャーベット



水林コース (かにしゃぶは2人前盛りです) 当日1名様より承ります。



写真のかにしゃぶは2人前盛りです  
要前日予約・2名様より承ります。



写真のかにすぎは2人前盛りです  
要前日予約・2名様より承ります。



写真のかにしゃぶは2人前盛りです  
要前日予約

二名様  
専用商品



写真のかにすぎは4人前盛りです  
要前日予約

四名様  
専用商品

**華の舞** (全10品)

- たらばかに酒
- お造り三点盛り
- たらばかにと北海道松葉かにのしゃぶ
- 活毛がに茹で上げ姿盛り
- きんき煮付け (半身)
- かに甲羅揚げ
- 北海道松葉かにの天ぷら
- 生寿司三貫盛り (北海道松葉かに・たらばかに・他一貫)
- 吸物
- メロンシャーベット

**たらば懐石** (全9品)

- たらばかに酒
- たらばかに湯引
- たらばかに親爪焼
- たらばかにすぎ
- たらばかに天ぷら
- たらばかにせいろ蒸し
- たらばかに寿司 (二貫)
- 吸物
- メロンシャーベット

**雪の華** (全10品)

- たらばかに酒
- 活毛がに茹で上げ姿盛り
- お造り三点盛り
- たらばかにと北海道松葉かにのしゃぶ
- 道産牛ステーキ (白老牛)
- きんき煮付け
- たらばかにと北海道松葉かにの天ぷら
- かに押し寿司
- 吸物
- メロンシャーベット

**華祝い** (全7品)

- お造り盛合せ
- 二種のかにすぎ鍋 (たらばかに・北海道松葉かに)
- きんき焼と白老牛、ぼたん海老焼
- 天ぷら盛合せ
- 北寄と帆立の茶碗蒸し
- うどん
- 柚子シャーベット



雪月風華コース (かにしゃぶは2人前盛りです) 当日1名様より承ります。

**雪月風華** (全8品)

- 毛がに (半身盛り)
- たらばかにと北海道松葉かにのしゃぶ
- お造り三点盛り
- 鉄砲汁
- たらばかに天ぷら
- かにしゅうまい
- かに雑炊
- 柚子シャーベット