

冬の日本海味覚の代表格「ズワイ蟹」を味わい尽くす 蟹づくしコース

浦和ワシントンホテル(さいたま市浦和区高砂・総支配人 小林隆太)は、12階レストラン「浦和椿山荘」にて「蟹づくしコース」を2021年11月12日(金)から2022年3月13日(日)迄販売いたします。

冬の日本海で水揚げされるズワイ蟹をご堪能いただける「蟹づくしコース」をご用意いたしました。蟹味噌の豆腐・蟹寿司の入った前菜から始まり、「内子・外子」が絶品の味わいの背甲蟹(雌ズワイ蟹)、しゃぶしゃぶ、茹でたてズワイ蟹(雄ズワイ蟹)天婦羅と、締めは背甲蟹を身出した殻から出汁を取った蟹雑炊と贅沢蟹三味のコースとなっております。

雄のズワイ蟹は活で入荷し、お客様にお見せしてから茹でたてをご提供致します。また、背甲蟹は資源保護のために漁の期間が短く、解禁から12月いっぱいまで終了となっておりますので、この機会に是非お召し上がりください。福井県出身の料理長が、本場仕込みの蟹料理をご提供致します。

地上12階から、浦和の夜景を楽しみながら、美味しい料理と美味しいお酒、贅沢な時間をお過ごしください。

2021年11月12日(金)～2022年3月13日(日) ※除外日2021年12月27日(月)～2022年1月11日(火)

水曜日～金曜日・土曜日 17:00～20:00(L.O)
土曜日・日曜日・祝日 11:30～13:30(L.O)

蟹づくしコース 30,000円(サービス料・消費税込み)



- 【前菜】 蟹味噌豆腐 蟹と水菜の和え物 蟹寿司
- 【造里】 おすすめ二種盛り 妻一式
- 【焼肴】 茹で背甲蟹 身出し甲羅盛り 蛇腹胡瓜 酢蓮根 酢橘 蟹酢(2022年は背甲蟹黄金焼きに変更)
- 【台の物】 ズワイ蟹しゃぶしゃぶ 野菜 豆腐
- 【鉢皿】 茹でたてズワイ蟹(400g～450g)
- 【揚物】 ズワイ蟹天婦羅 舞茸 獅子唐
- 【食事】 蟹雑炊 香の物
- 【食後】 柚子シャーベット

※ 仕入れ状況等により、内容は変更になる可能性がございますので、ご了承下さい

※ 写真はイメージです。今回のコースは、ズワイ蟹を提供いたします。

※ かきの甲羅についている黒い粒はカニビルの卵で、多くつくほど脱皮してからの時間が経ち身が詰まっている証になります。



ご予約:2名様より承ります。ご利用日の5日前までにご予約下さい。
浦和椿山荘予約担当 電話 048-825-4344

本件に関するお問い合わせ先

さいたま市浦和区高砂 2-1-19

浦和ワシントンホテル

担当 佐々木

電話 048-825-4001 FAX 048-825-4002

URL:<http://washington-hotels.jp/urawa/> MAIL:webmaster@urawa-wh.com