

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。



天ぷら盛合わせ
雪の華刺身盛合わせ



きんき煮付け
活帆立貝バターコーン焼



北あかりじゃがバター焼き
海の幸 海鮮丼



※各コース料理の価格は別紙およびホームページ等でご確認ください。



水雲 -SUIUN-
(全8品)

- 毛がに半身
 - 北海松葉かにしゃぶ
 - 海鮮陶板焼
 - 鉄砲汁
 - かにしゅうまい
 - 北海松葉かに天ぷら
 - かに雑炊
 - ゆずシャーベット
- ※写真のかにしゃぶは2人前盛りです
※1名様より承ります。※当日対応可



水林 -SUIRIN-
(全8品)

- 毛がに半身
 - たらばかに足盛り
 - 北海松葉かにしゃぶ
 - たらばかに湯引き
 - かに甲羅焼き
 - たらばかに天ぷら
 - かに雑炊
 - メロンシャーベット
- ※写真のかにしゃぶは2人前盛りです
※1名様より承ります。※当日対応可



水精 -SUISEI-
(全8品)

- 毛がに姿盛り（一尾）
 - 北海松葉かにしゃぶ
 - たらばかに焼き
 - 北海松葉かに味噌和え
 - 北海松葉かに天ぷら
 - かに・いくら丼
 - 吸物
 - メロンシャーベット
- ※写真のかにしゃぶは2人前盛りです
※1名様より承ります。※当日対応可



雪月風華 -SETSUGETSUFUKA-
(全8品)

- 毛がに半身
 - たらばかにと北海松葉かにのしゃぶ
 - 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
- ※写真のかにしゃぶは2人前盛りです
※1名様より承ります。※当日対応可



たらば懐石 -TARABAKAISEKI-
(全9品)

- たらばかに酒
 - たらばかに湯引
 - たらばかに親爪焼
 - たらばかにすき
 - たらばかに天ぷら
 - たらばかにせいり蒸し
 - たらばかに寿司（二貫）
 - 吸物
 - メロンシャーベット
- ※写真のたらばかにすきは2人前盛りです
※2名様より承ります。※要前日までの予約



華の舞 -HANANOMAI-
(全10品)

- たらばかに酒
 - お造り三点盛り
 - たらばかにと北海松葉かにのしゃぶ
 - 活毛がに茹で上げ姿盛り
 - きんき煮付け（半身）
 - かに甲羅焼き
 - 北海松葉かにの天ぷら
 - かに生寿司
（北海松葉かに・たらばかに）
 - 吸物
 - メロンシャーベット
- ※写真のかにしゃぶは2人前盛りです
※2名様より承ります。※要前日までの予約



雪の華 -YOKINOHANA-
お二人様専用商品（全10品）

- たらばかに酒
 - 北の三大かに盛合わせ
 - お造り盛合わせ
 - たらばかにと北海松葉かにのしゃぶ
 - 道産牛ステーキ
 - きんき煮付け（一尾）
 - 山海の幸 天ぷら盛合せ
 - かに押し寿司
 - 吸物
 - メロンシャーベット
- ※写真はすべて2人前盛りです
※3名様より承ります。※要前日までの予約

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。繊細でさ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。生だからこそ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

かにと道産料理

雪華亭

かにの華咲く

あでやかに

雪舞うごとく

2024年版

雪華亭 大塚 謹言
2024.10.10
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)