カウンター前お座敷 38席

いけす前カウンター 16席

ゆったりとおくつろぎいただける空間で、心ゆくまでお料理をご堪能下さい。

館内に入るといけすやカウンター席・お座敷が奥まで広がり和で統一された造りになっています。

奥座敷 椅子席 56席

20台まで駐車可能です

椅子席 16席

無料送迎承ります
電話で要予約となります

無料送迎マイクロバス（鳥羽駅～華月）
所要時間５分で行っております。

1名様からのお迎えから団体様まで、当スタッフが安全にお迎え、お送りさせて頂きますので、お気軽にお電話にて、お問合せ下さいませ。

バリアフリー完備　バリアフリーのお席もテーブル 16 席＆カウンター 16 席をご用意してございます

※盲導犬を同伴のお客様、安心してお越し下さい。

駐車場：普通車20台まで（大型バス駐車可）

伊勢海老 海鮮蒸し料理 華月（かげつ）

〒517-0022 三重県鳥羽市大明東町16-3

TEL 0599-26-5252

《営業時間》
11：00～14：30 / 16：30～19：30（LO）

http://www.kagetu.co.jp

Wi-Fi 完備　クレジットカード可　ネット予約可

VISA　MasterCard　JCB　AMERICAN EXPRESS　Diners Club International　DISCOVER　UnionPay 银联

伊勢海老 海鮮蒸し料理

華月（かげつ）

秋から春

地元で獲れた新鮮な
伊勢海老を丸ごと1尾
贅沢に蒸し上げて
かぶりつき

三重ブランド
伊勢海老使用

伊勢海老料理

期 間：9月中旬～5月上旬

伊勢海老のこだわり

すべて三重県産の
天然ものです

活きた三重県産天然伊勢海老を
そのまま目の前の特製せいろで
蒸すので鮮度抜群。蒸すことで
旨みが閉じ込められた伊勢海老
を贅沢にかぶりつき！

期間限定

▲伊勢海老極みコース（２名様盛り）

活きたままの「伊勢海老」や「鮑」をいけすから取り出し、特注の檜のせいろで蒸すことにより風味がよくなり食材の旨味を閉じ込めます

松阪肉料理

▲鮑づくしコース（２名様盛り）

期間限定

鮑のこだわり

すべて海女さんが獲った
三重県産の天然ものです

海女さんが獲った三重県産天然鮑をそのまま目の前の特製せいろで蒸します。せいろで蒸すことで柔らかく生では味わえない旨みが口いっぱいに広がります。

「華月」と「伊勢海老」

伊勢神宮の神嘗祭では、古来より伊勢海老を３尾ひとからげにして、桧のせいろで蒸し、ご神饌として「伊勢海老の姿蒸し」がお供えされます。これを参考に活伊勢海老を蒸して、かぶりつける専門店『華月』がはじまりました。

三重ブランド
あわび使用

夏

夏に旬を迎える鮑
蒸すことにより
さらに旨みを
閉じ込める

鮑料理

期 間：5月上旬～9月中旬