



カウンター前お座敷 38席



いけす前カウンター 16席

ゆったりとおくつるぎいた
だけの空間で、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

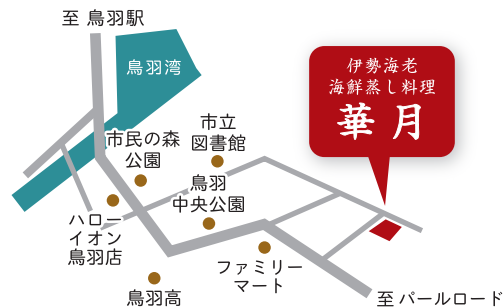
電話で要予約となります

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、お送りさせていただきますので、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席をご用意しております

※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

〒517-0022 三重県鳥羽市大明東町16-3

☎ 0599-26-5252

《営業時間》

11:00~13:30 / 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



伊勢海老 海鮮蒸し料理



伊勢海老

のこだわり

すべて天然ものです

活きた三重県産・国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です。



▲伊勢海老極みコース（1名様盛り）



活きた伊勢海老を
そのまま蒸して
かぶりつきー！

活きたままの「伊勢海老」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

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

三重県産 伊勢海老

国産 伊勢海老
《7月～9月下旬》

三重県産 伊勢海老

一年中、活伊勢海老をお楽しみいただける「伊勢海老 海鮮蒸し料理」のお店です

※天候により期間が異なる場合がございますので、ご了承ください。



その時期美味しい
活伊勢海老を厳選

活きの良い伊勢海老を、水槽から注文と同時に水揚げして蒸籠へ。



じっくりと蒸すことで
旨みを閉じ込めます

木曽檜の蒸籠は、伊勢海老の甘みを一層引き立てます。



蒸籠を開けた瞬間
真っ赤に色変わり

伊勢海老は蒸すと真っ赤な色に変わります。



数量
限定

三重県産

殻ごと食べられる

幻の脱皮伊勢海老

脱皮した瞬間の貴重な伊勢海老は殻が軟らかく、頭から殻ごと食べることができます。

「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、檜のせいろで蒸し、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。

