カウンター前お座敷 24 席

いけす前カウンター 15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 40 席

20台まで駐車可能です

椅子席 12席

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

☎ 0599-26-5252

《営業時間》

11：00～13：30 / 16：30～19：00（LO）

http://www.kagetu.co.jp

Wi-Fi 完備 **ネット予約可**

バリアフリー完備

バリアフリーのお席もテーブル10席＆
カウンター15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。

クレジットカード・電子マネー・コード払い可

VISA MasterCard JCB AMERICAN EXPRESS Diners Club International DISCOVER UnionPay 銀聯

SUICA PASMO Q+ auWAON R Edy PayPay d払い R Pay

iD manaca ICOCA SUGOCA nimoca はやかけん WAON nanaco 微信支付

Smart Code

atone ANA Pay au PAY EPOS PAY 銀行Pay

K+ GLN JAL Pay BNPJ FamiPay OKI Pay CCI Pay ほくほくPay

pring Pay みちのくアプリ JCB Pay Pay LuVit Pay ほくほくPay ゆうちょPay YOKA! Pay YOKA! Pay YOKA! Pay

活きた伊勢海老を
そのまま蒸して
かぶりつき！

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

「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。

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。

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。

華月は「伊勢海老の姿蒸し」を始め、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