



香住がに料理(4月~6月・9月~10月)

作り手とお客様を結ぶこだわりの心。
 松葉がにに劣らない、香住が誇る「香住がに」。みずみずしく甘みのある、シーシーな味。肉質もよく、リーズナブルな価格でご提供できます。かにの身に白い花が咲く姿造りは、夕庵でしか食べられません。旬の美味しさを、調理の粋をお部屋でじっくりと味わってください。



1番がに(甲羅平均13cm、重さ平均1100g)

冬の味覚の王者、松葉がに。その地物松葉を、柴山港では国内でも類を見ない、60ものランクに厳しく選別。そのトップランクを1番がにと言ひ、夕庵ではこの1番がににも使用しています。



松葉がに料理(11月~3月)

番がにフルコース(写真)かに味噌が決め手の1番がにのポイル等々の絶品をお召し上がりください。

但馬のうまいものだけを厳選して集めた料理をお楽しみください



1人1台付の季節の魚の舟盛 魚介類やえびを盛り付けた宝楽焼 但馬牛ステーキ

大人気！おまかせスペシャルコース おまかせ特別料理(4~10月)
 よりうまいものを求めて、但馬でとれる海の幸や、山の幸の旬のうまいものだけを集めた特別料理。どれをとってもメインデッシュとなる、ちょっと欲張りで贅沢な料理の数々です。



かにの身に本物のかに味噌をたっぷりつけて、お召し上がりください。絶品の味わいです。

年間の料理内容

- ◆えびと季節の魚たち料理(4月~8月)
- ◆香住がに(紅がに)料理(4月~6月・9月~10月)
- ◆おまかせ特別料理(4月~10月)
- ◆季節会席料理(4月~10月)
- ◆松葉がに料理(11月~3月)
- ◆かに会席料理(11月~3月)
- ◆季節一品料理各種(通年・1月~12月)

料理自慢の宿が少しオシヤレな「夕庵」になりました。
 兵庫香住の柴山港は、日本海屈指の天然の良港で、四季を通じ海の幸の宝庫です。その地元で獲れる、本物の海の幸を元、柴山漁協市場セリ人の店主が厳選した食材の数々を、こだわりの器に盛り付け一品一品、会席風にお出しします。ご宿泊はもちろん、お食事のみのお客様もぜひ味と遊ぶ夕庵で、大切な方とのひとときをお過ごしください。

旬の素材に、真心込めて。

甘えび・白えび・黒えび・シマえび・オニえびの五種類の地えびを揃えました。料理メインの宿ならではの、一人一台付のえびと魚介類の舟盛、そして遊び心を取り入れて、お客様が自ら揚げ、召し上がっていただく天ぷら等々、楽しい料理がいっぱい。えびの微妙な甘さや食感の違いをお楽しみください。香住で五種類のえびを用いた料理は、夕庵でしか食べられない珍しい料理です。



生きたままの活いか

活いか姿造り(6~9月)

細やかな心遣いと、彩りある料理。
 地元・柴山港で水揚げされた、イカ類では最高級と言われる生きたままの白イカをすばやく料理する「活いか姿造り」は、心地よい歯ごたえと、ほんのりとした甘み、そして涼感を味わうことができます。6月から9月の期間しか味わうことのできない一品です。



えびと季節の魚たち料理(4月~8月)



シマえび



オニえび

5種類の地えびの中でも、シマえび・オニえびは漁獲量が極端に少なく地元でもめったに出会えることが少ない希少価値の高いえびです。



お客様に予告なしに商品の変更や、海上が時化等の為、商品が欠品する場合がございますが、悪しからずご了承下さい。