

欢迎光临札幌螃蟹本家

常见疑问

Q.1 为什么端上桌的螃蟹是凉的

A. 因为比起刚煮过之后的螃蟹，使之温度下降，会让螃蟹的肉质变得更加鲜甜，紧致，口感更加美味。



水煮帝王蟹 大份



整只煮活毛蟹

Q.2 用餐后如何结账?

A. 您可以使用现金或各种信用卡 (VISA 卡, 万事达卡, 美国运通卡, 吉士美卡, SAISON 卡, 等) 及银联卡。结账 (买单) 请到一楼。



Q.3 套餐可以分享吗?

A. 本店所有的套餐都是一人份的料理的量，原则上讲，点套餐的场合十分建议点人数份。



图片所示蟹肉火锅和蟹肉粥为2人份

Q.4 如果您有什么需要，想要叫服务员过来的时候

A. 您可以按下餐桌上的按铃来呼叫。



Q.5 螃蟹肉球藻是什么?

A. 是将蟹黄和蟹肉包在糯米团中，炸制并浇汁，因其外观似球藻而得名。是本店的一道特色单品料理，欢迎您享用。

