

山陰の冬の味覚「かに」が
気軽に食べられる

かに小屋 OPEN!

期間限定開催

令和元年 12/1日 - 令和2年 2/29日
期間 12/22~1/9は定休期間

かにが
ガツリ食べたい

松葉ガニVS
紅ズワイガニ



あわび・ホタテ等もごさいます



松葉ガニ サイもいっしょ!
2,500円~5,000円(時価)

紅ズワイガニ
1,800円~3,000円(時価)

ご予約・
お問い合わせ

松江冬季観光誘客プロジェクト

TEL090-4100-6942(店舗電話)

予約受付時間/10:00~20:00 この電話は11月1日よりご利用できます。

営業
時間

11:00
~
21:00

場所

松江港管理所1F 松江市東朝日町150-7
駐車場完備(普通車20台)

駐車場には限りがございますので、満車の場合はお近くの有料駐車場へお停めください。
JR松江駅より、タクシーで3分、徒歩15分です。



主催/松江冬季観光誘客プロジェクト

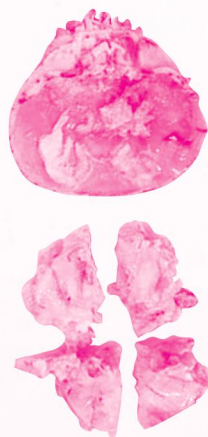
カニの食べ方！

カニの解体

1. 全ての足を切ります
2. 甲羅をお尻の方からはぎ取ります
3. 胴体についているエラは取ります
4. 胴体に残っている「カニみそ」は甲羅の中に移します
5. 胴体は食べやすいように半分もしくは4等分に切ります



←エラは取る



これで焼く準備OK!!

焼き方のポイント！(重要)

1. 生ガニは、色が赤くなるまでしっかりと焼きましょう！
 2. ボイルガニは、殻が濁る程度、軽く炙るだけにしましょう！
- 焼けたらどうぞお召し上がりください！



サイドメニュー

あわび 800円

もぐもぐ 200円

いか 400円

えび(2尾) 300円

島根特産平魚 200~400円

ほたて 300円

じゃがバター 300円

フランクフルト 200円

かに汁 400円

焼おにぎり(2個) 200円

ビール、酎ハイ、日本酒、ワイン

ソフトドリンク

※金額・内容が変更になる場合がございます。

営業時間

11:00~21:00

場所

松江港管理所 1F (松江市東朝日町150-7)
駐車場完備(普通車20台)

駐車場には限りがございますので、満車の場合はお近くの有料駐車場へお停めください。
JR松江駅より、タクシーで3分、徒歩15分です。

