

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、殻が濁く程度、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

海鮮串各種 300円

えび (2尾) 300円

あわび 500円

陸前高田産 (時価) 600円

活サザエ 200円

ホンビノス貝 (3個) 500円

地元産干し魚 各種 4200円

ジビエフランク 500円

かに小屋かに汁 500円

岩のりうどん 500円

ビール・耐ハイ・日本酒・ワイン

ソフトドリンク各種

※金額・内容が変更になる場合がございます。



ご予約・お問い合わせ TEL090-4100-6942 (店舗電話)

主催/松江冬季観光誘客プロジェクト

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預めください。

