

山陰の冬の味覚の王者 松葉カニ

単品ご予約承ります (前日まで要予約)



～居酒屋ですから高級食材もお手軽に～

活松葉カニ 1杯の価格(税込価格) 大17000円、中13000円 小9000円

カニ刺し、カニしゃぶ、焼きガニ、ポイル・調理法いろいろお楽しみいただけます

◇鯖しゃぶ入りスタンダードなAコースにプラスして 松葉カニ1杯などコース料理に追加してご予約が好評です
松葉カニ1杯のご予算と 調理方法をうかがってご用意致します

◇基本サイズの大中小以外の大型の松葉カニも ご予算によりご予約承ります

* 当店の松葉カニを取り扱いは11月中旬から3月初旬です

旬の松葉カニさばきたて！お召し上がり方いろいろ

《カニ刺し》生きた松葉カニを直前に捌いて1杯丸ごとさばきたてを提供しています

* 事前にご要望頂けましたら一部焼きで 一部天婦羅などで可能です お気軽にお申し付けくださいませ

《カニしゃぶ》鮮度抜群のさばきたての松葉カニを軽くしゃぶしゃぶして、

カニみそをまとわせ召し上がっていただくおすすめメニューです

* 鍋 野菜 雑炊のセット代として カニ代+1200円(お1人様)頂戴しております

《茹でガニ》茹でカニは1杯丸ごとでの提供となります

* 茹でカニについては7000円位から小さいサイズもご用意いたします

◇基本大中小という形で承っていますが ご希望により特大サイズなどもご予算なりに承ります

年に一度は「カニ三昧」♪いかがでしょう？ 松葉カニ三昧コース



カニ三昧コースお1人様15,000円(税込)

お二人様から前日までのご予約で承ります

○カニみそ(地元加工品) ○カニ茶碗蒸し ○茹でカニ
○カニ刺し ○焼きガニ ○カニ天ぷら ○カニしゃぶ ○カニ雑炊

居酒屋ですから高級食材もお手軽に♪これが麦穂流。

上品な提供はできませんが旨いカニお出しします

* 冷凍ものは一切使用せず 生きた松葉カニのさばきたてを丸ごと召し上がった頂きます

* 活カニを丸ごと調理する関係上 複数名様でシェアしていただきますので、きれいに同量ずつ分けることはできません ワイワイ楽しくシェアして頂ければ幸いです