

松葉カニのページは2024年の内容です。去年の価格から若干の価格変更や内容変更せざるを得ない状況もあろうかと思  
います。2025年の情報は11月中旬にアップする予定です、内容については去年の価格としてご参考までにご覧ください

# 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17,000円 中13,000円 小9,000円

・カニ刺し・カニしゃぶ・焼きガニ・ボイル・・・調理法いろいろお楽しみいただけます

◇元祖鯖しゃぶ入り スタandard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20,000円～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6000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、きれいに同量づつ

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





















































































































































3E+05

142000