



山陰の冬の味覚の王者

松葉力ニ

(11/10頃～受付終了3/15頃)

单品ご予約承ります (前日まで要予約)

～居酒屋ですから高級食材もお手軽に～

松葉力ニ1杯売り单品予約承ります

活松葉力ニ1杯の価格(税込価格)

大17,000円

(750g～800g前後)

中13,000円

(550g～600g前後)

小9,000円

(450g前後)

g数は多少変動します。
あくまで参考数値です。

活きた松葉ガニ1杯丸ごとさばきたて！お召し上がり方いろいろ♪

《 カニ刺し 》 生きた松葉ガニを1杯丸ごと、直前に捌いて提供しています



姿盛で提供します。後で胴体部分は焼きガニに、甲羅は甲羅酒にして提供します

☆刺身のカニ足を数本残して頂ければ天婦羅も承ります

☆ご予約段階で、大～中でしたら足を刺身・焼き半々などご要望で調理承ります

(当日来られてからでは対応できません)

《カニしゃぶ》 殝きたての活松葉ガ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頂くお勧めメニューです

捌きたてのカニをさっと熱い出汁にくぐらせ、沸かした甲羅のカニみそをつけて食べて頂く
毎年好評頂いているメニューです。締めの雑炊がまた絶品！、カニ料理ではリピーターさんの
一番多い多いお召し上がり方です

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

《茹でガニ》 カニ料理のスタンダード、食べやすいように捌いて提供しています



コース料理に追加メニューとしてご予約されるケースの多い茹でガニ、

カニと言ったら茹でガニのイメージの方も多いですね

*茹でガニにつきましては、もう少し小型の松葉ガニもご用意できる日もありますご確認ください

コース料理に追加、好評です いかがでしょう？

《焼きガニ》 炭火焼で焼きガニを提供しています。



朝採れ新鮮な松葉力ニのさばきたてを、炭火で焼いて焼き立てを提供します

新鮮な松葉力ニならでは、カニの纖維を感じ、焼きガニでもその新鮮さがわかる

炭火で焼く香り豊かな焼き力ニをご堪能下さい

酒を入れて甲羅焼きにしたカニみそをまとわせると絶品です

元祖「鯖しゃぶ」と、「松葉力ニ」両方食べたい！

スタートアップセットの「鯖しゃぶセット」+ 単品「松葉力ニ」いかがでしょう？

鯖しゃぶセットお1人様2600円(税込)(突き出し小鉢、茶碗蒸し、お刺身盛合せ、元祖鯖しゃぶ)

漁師小屋「麦穂」名物の元祖「鯖しゃぶ」と山陰の冬の味覚の王者「松葉力ニ」両方味わえるお勧めなお召し上がり方です

松葉力ニはサイズと食べ方をご指定下さい(前日まで要予約)

* 松葉力ニをカニしゃぶでお召し上がりの場合、鯖しゃぶをはじめにお召し上がり頂いた後、カニしゃぶ鍋をご用意します。

締めはカニ雑炊でご用意いたします

* アラカルトメニューの追加もできますので、漁師小屋「麦穂」の単品メニューもお楽しみください(お時間を頂く状況もございます)

居酒屋ですけどカニ三昧やってます♪(予約人数の制限有り)

年に一度は「カニ三昧」♪いかがでしょう？

松葉力ニ三昧コース

年々じわりリピーターの方が増えて好評頂いてます♪

なるべくスムーズに提供できるよう1組2名様～12名様の人数範囲内で承ります



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 ○カニしゃぶ ○カニ天ぷら ○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。

- * 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て頂きます
- * 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、
コース料理ですが 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

* お二人様でのご予約の場合、刺身、焼き、天ぷらにつきましては、お刺身にする活松葉カニ1杯をご希望により調理します

漁師小屋「麦穂」がシンプルに提供する松葉カニの素材の美味しさをご堪能下さい

* 本物の山陰沖松葉カニを、なるべくお手軽に食べて頂きたいとの気持ちでやっているカニ三昧コースです。
価格につきましては原価をしっかりかけた内容ではありますが、居酒屋としては高額になります。
上質な内装や高度なおもてなしを期待される方には、ご期待に沿えませんのでご遠慮ください。