

山陰の冬の味覚「かに」が  
気軽に食べられる

# かに小屋<sup>®</sup>

## OPEN!

期間限定開催

期間 平成31年  
1/18(金) - 3/24(日)

かきつりかきが  
食べたい

松葉ガニ  
紅ズワイガニ



松葉ガニ サイズいろいろ!  
2,500円 ~ 5,000円(時価)

紅ズワイガニ  
1,800円 ~ 3,000円(時価)



あわび・ホタテ等もごぞいます



まつえ食まつり  
チケット  
使えます!!



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/10:00~22:00 この電話は12月20日よりご利用できます。

営業時間  
11:00 ~ 22:00

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!

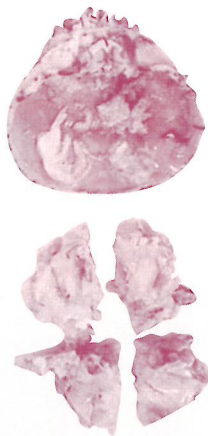
## カニの解体

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、殻が湯く程度、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

あわび	800円
まぐろ	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 11:00~22:00

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。

