

鳥取県境港産 蟹

紅ずわい蟹フェア

10/1(月)
~14(日)

「ゲゲゲの鬼太郎」で有名な境港市は、紅ずわい蟹の水揚げ日本一！みずみずしく、甘味が濃くて松葉がにより好き!! という熱烈なファンがいる程の紅ずわい蟹。ぜひ、この機会に味わってみてください。



980円

紅ずわい かにサラダ

自家製のトマトドレッシングは蟹との相性◎♪
両県の野菜と一緒に召し上がってください。



1,380円

紅ずわい蟹の出汁 魚介のフイヤベース

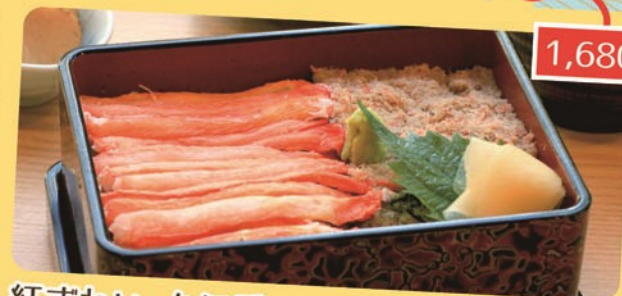
紅ズワイ蟹で取った出汁で、両県の魚介を煮込みました。
旨味がぎゅーっとつまった料理長自慢の逸品です。



880円

紅ずわい かに生春巻き

蟹の身を両県の彩り野菜で贅沢に生春巻きに。
スイートチリソースとパクチーソース、2種類の味でお楽しみください。



1,680円

紅ずわい かに重

蟹の水揚げ量日本一の鳥取県産紅ずわい蟹をぜいたくに重箱に盛り込みました。脚肉、蟹味噌で炒めたほぐし身の2種類の味をご堪能ください！



850円

紅ずわい かにクリームコロッケ

サクサク衣の中に、紅ずわい蟹と大山の牛乳たっぷりのアツアツとろけるクリームが包まれています。

ディナータイム 17:00 ~ 22:00
(L.O. 21:00)

Momotenashiya

※画像はイメージです 価格は税込みです