ももてなし家

期間：11/18（土）～ 12/17（日）

蟹取県10周年カニバ～サリ～フェア

蟹取県へウェルカム！ 蟹取県10th Anniversary カニバーサリー

＜どうして？蟹取県＞鳥取県はカニの水揚げ量日本一！カニの消費量も日本一！さらにカニにかける想いも日本一！そのため、2014年からカニが旬の時期は「鳥取県」から「蟹取県」に改名しています。10年目となる今年は「カニバーサリー（カニ＋アニバーサリー）」と称し、自慢のカニをいろんな食べ方で提供します。ぜひこの機会に、蟹取県のカニの美味しさをたくさん知ってくださいっ(*'ω'*)



とっとり松葉がに

かに鍋
2人前 8,000円
松葉がにの半身とお野菜。蟹の美味しさを余すところなくご堪能ください。



カニプリン
1,500円
ななんと！カニがプリンになりました。どんなお味かは食べてみてのお楽しみ♫



カニカクテル
3,000円
松葉がにの卵と、紅ずわい蟹のはさみ、特製カニミソマヨソースでお楽しみください。



※画像はイメージ。脚の本数は蟹の大きさにより変動します



とっとり松葉がに

浜茹で蟹（松葉がに）
時価
出逢えたらラッキー♫
価格はその日の蟹の大きさにより変動します。
※脚落ちもあります



蟹サラダ
1,300円
境港産の紅ずわい蟹を使用した贅沢カニサラダです。



紅ずわい蟹重
1,800円
言わずと知れた、ももてなし家名物の「紅ずわい蟹重」。脚肉とほぐし身の蟹味噌炒めの組み合わせ。

Momotenashiya

※価格は税込、画像はイメージです
※フェアメニューは数量限定、仕入れにより内容が変わる場合がございます