

# 活け松葉蟹のつかみ取り、始めます。 ～大阪・北新地の「カニジェンヌ」で1/4より開始～

大阪・北新地のカニ・魚介・海鮮料理店「クラブカニジェンヌ 北新地」（大阪市北区堂島浜1-3-16 4階）で2020年1月4日（土）より、水槽から活け松葉蟹をつかみ取りできる「活け松葉蟹のつかみ取り」を期間限定で開始いたします。

## ■日本一高価なつかみ取り！？つかんだ蟹はシェフが目の前で調理します

つかみ取りの対象となる蟹は、この時期しか食べることができない「松葉蟹」。お客様の目の前で活きた蟹を豪快に調理するのが特徴である当店で、よりワクワク感を感じていただこうと考えたことから当店初の「蟹のつかみ取り」を始めることとなりました。

お客様には、店裏にある水槽に入っているその日届いた活け松葉蟹の中から、お客様のお好きなサイズ・形の松葉蟹を手づかみでつかんでいただきます。とった蟹は、お客様の目の前で豪快に捌き、刺身や焼き、しゃぶしゃぶなどの様々な食べ方のコース料理でお楽しみいただけます。



活け松葉蟹のつかみ取り



### ～「活け松葉蟹コース」※つかみ取り付き概要～

期 間：2020年1月4日（土）～3月31日（火）  
価 格：1人前＝2万2,000円（税別）  
内 容：「活け松葉蟹コース」全11品  
（前菜／八寸／かに刺し 味噌ポン酢／焼き蟹／  
蟹爪／かにしゃぶ 蟹味噌の出汁で／しゅうまい  
蟹味噌リゾット／もずく酢／CRABカレー  
貝そばビアンコ／デザート）

### ■店舗概要 ※完全予約制

- ◇店 名：クラブカニジェンヌ北新地
- ◇所 在 地：大阪市北区堂島浜1-3-16 中西堂島ビル4階
- ◇電 話：06-6341-3077
- ◇営業時間：ランチ＝11:30～14:00、ディナー＝18:00～23:00
- ◇定休日：年末年始のみ
- ◇席 数：個室3室（2名・4名・6名）／カウンター13席
- ◇公式 HP：http://www.qraud.com/brand-list/canni-sienne/



●取材に関するお問い合わせ●

「CRAB canni sienne 北新地」広報事務局 担当：和田・古沢  
TEL：06-4708-3766（平日10時～18時） E-mail:pr@raple.co.jp