



日本海のカニ漁解禁！個室で活きたカニを目の前で捌いて調理する カニ料理店「かにじえんぬ 銀座」11月15日(月)オープン 冬の味覚の王者・松葉ガニや越前ガニをコース料理で提供

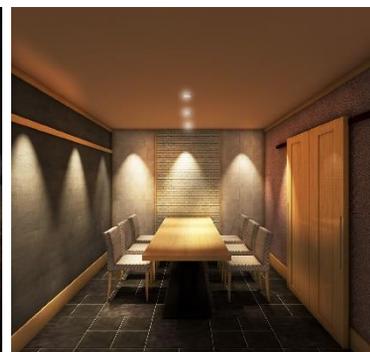
カニ・魚介・海鮮料理店「かにじえんぬ 銀座」（東京都中央区銀座7-13-2ティアラグレース2階）が11月15日（月）にオープンいたします。完全個室のプライベート空間で、11月6日（土）に解禁された日本海の活きた松葉ガニや越前ガニを料理人が目の前で捌きながら料理を提供いたします。



活きたカニを目の前で捌いて調理



蟹味噌しゃぶしゃぶ



完全個室のプライベート空間

■日本海のカニ漁解禁！目の前で捌きライブ感あふれる、カニざんまい料理を提供

11月6日（土）に日本海のカニ漁が解禁され、カニのシーズンが到来しました。山陰地方で獲れる松葉ガニや福井県の越前ガニは、解禁期間が3月20日までと短く、冬の味覚の王者として珍重される高級食材です。当店では、タグ付きの松葉ガニや越前ガニなど各地の漁港から届く活きたカニを、完全個室のプライベート空間で専属の料理人が目の前で捌き、ライブ感と鮮度あふれるお料理を提供いたします。刺身やポイル、焼きなど、カニの部位ごとに適した調理法で、カニを余すところなくお召し上がりいただける「活け松葉蟹のコース」「特選活け越前蟹のコース」をご用意しております。そのほか、松葉ガニと数千匹に1匹の確率でしか獲ることができない希少価値の高い黄金蟹を食べ比べるコースや、北海道で獲れたタラバガニのコースもご用意しております。

2018年11月、大阪・北新地に「クラブカニジェン北新地」をオープンし、関西のグルメなお客様の話題となりました。この度、東京・銀座に2号店を11月15日（月）にオープンいたします。

■店舗概要

店名：かにじえんぬ 銀座
所在地：東京都中央区銀座7-13-2ティアラグレース銀座タワー2階
電話：03-6281-5454
営業時間：17:00～23:00
定休日：年末年始
席数：個室4室（2名×2・4名×1・6名×1） 全15席 ※完全予約制
客単価：約5万円
Instagram：<https://www.instagram.com/kani.ginza/>



●取材に関するお問い合わせ●

「かにじえんぬ 銀座」広報事務局 担当：岡本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■コースのご紹介

- ・ 活け松葉蟹のコース（1キロ以上の松葉蟹） 44,000円～55,000円
- ・ 特選越前蟹のコース（1.4キロ以上の越前蟹） 時価（88,000円～）
- ・ 活けたらば蟹のコース 30,800円
- ・ 黄金蟹と松葉蟹の食べ比べコース 55,000円

※全て税込、サービス料別

【メニュー内容（一例）】

刺身やポイル、焼きなど、カニの部位ごとの特長を生かした調理法でご提供いたします。

- ・ お刺身 ・ 紹興酒漬け ・ いくら卵黄漬け
- ・ 茹で 【 レア / ミディアム / ウェルダン 】
- ・ 炭火烧 ・ 蟹みそしゃぶしゃぶ ・ フカヒレの蟹あんかけ
- ・ 蟹爪フライ ・ カニカレー ・ 蟹の炊き込みご飯

※季節によってメニュー内容が異なります



●取材に関するお問い合わせ●