

2021年カニ漁解禁！北新地の「カニジェンヌ」で11/7（日）より 松葉ガニ・セコガニ・上海ガニ3種の食べ比べコース提供開始

◆ 11月17日（水）10：00～11：30 プレス試食会 実施 ◆

大阪・北新地のカニ・魚介・海鮮料理店「活け蟹と海栗（うに） カニジェンヌ」（大阪市北区堂島浜1-3-16 4階）では、11月6日（土）に松葉ガニ漁が解禁されるのに合わせて、この時期にしか獲れない3種のカニを一度に味わえる期間限定の特別コース「活け松葉蟹とセコ蟹 上海蟹の食べ比べコース」を11月7日（日）より提供開始いたします。

■ 55日間限定！松葉ガニ・セコガニ・上海ガニが揃う今だけの贅沢食べ比べコース

今年も11月6日（土）に松葉ガニ漁が解禁され、カニのシーズンが到来します。当店では解禁に合わせ、今の時期にしか味わえない3種のカニを一度に味わうことができる期間限定の特別コース「活け松葉蟹とセコ蟹 上海蟹の食べ比べコース」を11月7日（日）より提供開始いたします。

タグ付きの「松葉ガニ（11/6～3/20）」、外子と内子の2種類の卵が絶品な「セコガニ（11/6～12/31）」、濃厚な味噌が特徴の「上海ガニ」（9/22～2月中旬）の3種類を刺身やフライ、しゃぶしゃぶ、炭火焼きなど様々な料理で存分にご堪能いただけます。3種類を食べ比べていただけるのは、1年でも55日間だけという贅沢なコースです。

当店では、調理台付き完全個室のプライベート空間で活きたカニを目の前で豪快に捌き、ライブ感と港から直送した鮮度あふれるお料理を提供するのが特徴です。



※イメージ写真

【活け松葉蟹とセコ蟹 上海蟹の食べ比べコース】詳細

期 間：2021年11月7日（日）～12月30日（金）までの55日間

価 格：1人前＝3万7,400円（税込、サービス料別）

内 容：タグ付きの松葉ガニ／上海ガニ／セコガニを、刺身・焼き・ポイルなどで食べ比べる贅沢なコース

料 理：八寸、湯がきたて上海蟹、松葉蟹のお料理（刺身・しゃぶしゃぶ・炭火焼き・ポイル）

セコ蟹 天婦羅、蟹味噌リゾット、もずく酢、海老カレーまたは貝そばピアンコ、デザート 全11品

■ 店舗概要

店 名：活け蟹と海栗 カニジェンヌ

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：18:00～23:00

定休日：年末年始

席 数：個室3室（2名・4名・6名） ※完全予約制

公式 HP：<http://www.qraud.com/brand-list/canni-sienne/>



●取材に関するお問い合わせ●

「活け蟹と海栗 カニジェンヌ」広報事務局 担当：岡本・田村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 / E-mail:pr@raple.co.jp

「活け蟹と海栗 カニジェンヌ」プレス試食会のご案内

- ◇日時：2021年11月17日（水）10：00～11：30（受付開始：9時45分）
- ◇場所：活け蟹と海栗 カニジェンヌ（大阪市北区堂島浜1-3-16 4階）
- ◇内容（1）ご挨拶ならびに概要説明（2）目の前で調理するデモンストレーション
（3）料理のご提供（4）ご試食

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2021年11月16日（火）15：00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

※上記以外で、そのほかの日程でのご取材も承っております。下記の備考欄にご都合の良い日時をご記入くださいませ。

御社名

貴媒体名/番組名

御名前

計（ ）名

掲載・放送予定日

2021年（ ）月（ ）日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有（スチール/ムービー） ・ 無

備考