

舞鶴酒販 PRESENTS 酒が進む店



かに料理専門店
かにせん



完全個室3室、全室掘りごたつの店内には、ウイルス不活性装置や次亜塩素酸水フィルター空気清浄機など最新機器を多数設置し、衛生管理を徹底。



「不安な日々が続きますが、おいしいかにを食べて笑顔になってほしい」と代表の芦刈さん(右)、舞鶴酒販営業の岩永主任(左)。



寒い季節ならではのお楽しみ! 熱々の鍋を囲めば誰もが自然と笑顔になれる。季節の野菜はかにをひきたてる名脇役だ。

専門店で豪華かに尽くし
年末は自分にごほうびを

昭和41年の創業以来、かにのおいしさを伝え続けて半世紀以上。「大分でか」といえば「こ」とその名を知られる『かにせん』は、舌の肥えた県内外の食通や料理人、記念日や祝席で訪れる家族連れなど、幅広い客に親しまれている。オホーツク海でとれる新鮮なかにだけを使用。「この時期は秋漁で獲れたズワイがにがおすすすめ」と代表の芦刈勝則さん。お造り、焼き、茹でなど楽しみ方はさまざまだが、冬の一押しはやっぱり体も心も温まる鍋やしやぶしやぶ。創業から受け継がれる秘伝のだしがかにのおいしさを一層引き立てる。鍋やしやぶしやぶのほか、かにみそ、かにの唐揚げ、シメの雑炊など、かに三昧を堪能するならコース(鍋7480円、しやぶしやぶ8580円)を。

かに料理専門店
かにせん

〒大分市府内町2-2-15 サンライズMビル2F

☎ 097-538-0041

🕒 17:00~23:00

※12/1~1月中旬は16:00から営業

📅 月曜

※12/1~12/30は休まず営業、

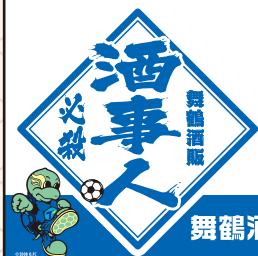
12/31・1/1は休み

📵 なし

<https://kanisenoita.com/>

カード使用/可

GoToEat食事券使用/可



飲食店様の新規開業を
無料サポートしています。

舞鶴酒販はTRINITAを応援しています!!

40th

おかげさまで創業40周年
これからも、大分を元気にする応援団

舞鶴酒販

TEL.097-556-1001

大分県大分市今津留1丁目14-8

舞鶴酒販

検索