

日本国内で最も有名なかのにの産地福井県越前町。「越前がに」と呼ばれており、皇室にも献上されています。勇寿しは創業以来90有余年に渡り県内外のお客様にご愛顧頂き、越前町漁業協同組合からは認証指定店として認められています。越前がに漁の期間は11月6日～3月20日迄ですが資源保護のため雌の漁期間は11月6日～12月31日迄です。平成29年の漁が解禁され漁が続いています。北陸新幹線金沢開業以降価格が3～4割高騰し高値安定状態が続いておりますが本年は雌のせいこがにが不漁で更に高値となっております。



生の状態の雌のずわいがに。「せいこがに」と呼ばれており、茹でて食べます。



茹でた状態の「せいこがに」。食べやすいように包丁を入れたり身だしてご提供致します。大きさによって金額が異なります



茹でた状態の雄のずわいがにです。大きさにより金額が異なります。



雄のずわいがには生で刺身やしゃぶしゃぶとしても提供可能です。その場合甲羅や爪の部分は焼いて、足の部分は刺身やしゃぶしゃぶとして等1杯を別々の調理法で提供する事も可能です。



目の前で調理の様子をご覧頂く事も可能です。



雄のずわいがにです。事前にご予約頂ければ、最初生の状態でご覧頂き、それから30～40分の時間を掛けてゆであげ、茹でたてを目の前で調理してご提供することも可能です。

せいこがに・・・雌のずわいがに 1杯2,500円～5,000円。

越前がに・・・雄のずわいがに 1杯6,000円～150,000円

越前がにを主体としたコースのご案内

せいこがにコース お造り、せいこがに、一人鍋、焼き物、お寿司、フルーツ

日本海の旬の天然鮮魚造りとせいこがに（お一人様1杯） 7,500円（税別）～

越前がにコースお造り、せいこがに、茹で越前がに、焼き物、お寿司、フルーツ

日本海の旬の天然鮮魚とせいこがに（お一人様1杯）・越前がに中程度15,000円～17,000円の越前がにを茹でて三名様で1杯） 12,000円（税別）～

越前がにフルコース かに刺し、焼きがに、せいこがに、茹で越前がに

越前がにの刺身と焼きがに（小振りな越前がにを二人で1杯分）、せいこがに（お一人様1杯）・越前がに中程度15,000円～17,000円程度の越前がにを茹でて三名様で1杯） 12,000円（税別）～

上記コースを参考にして頂き、小振りなずわいがに（6,000円前後）のお刺身や焼きがにを追加したり、焼物を白海老唐揚げに変更したり色々なアレンジが可能ですのでお気軽にお問い合わせください。

〒916-0053 福井県鯖江市日の出町5-24

TEL 0778-51-0452 FAX 0778-51-0433

www.osushi.jp

