「越前がに」の新メニュー一覧

※料理の販売はいずれも平成３０年１１月７日～

店名	料理写真	料理名
イタリア料理イルボスコ （福井市二の宮 3-13-23） 電話：0776－97－8860		越前産せいこがにの洋風茶わん蒸し （1,680 円※税別／～１月中旬まで） なめらかな口どけから広がるのは、野菜の旨味とカニで旨味をふくまらせたシェフ特製の出汁。せいこがにも絶妙の塩加減で茹で上げられており、丁寧な手仕事が至福の味わいを生み出している。
Ｓにっく'ｓＢＡＲ本道坊 （福井市西木田 1-17-24 ） 電話：0776－97－8623		越前がにとゴルゴンゾーラのとろーりチーズカリー南インド風 （3,000 円※税別／～３月上旬まで／１日４食限定） ズワイガニの殻とミソ、貝類などからとった出汁にオリジナルブレンドの１０種類のスパイスを加えた海鮮カレー。ココナッツミルクやゴルゴンゾーラのクリーミーさがカニの旨味を引き立てる。
越前バル　ラディカーレ （福井市大手 3 丁目 8-10 ） 電話：0776－28－3033		セイコガニのリングイネ （2,500 円～※税別／～１月１０日まで／ディナータイムのみ提供） 東京から福井に移住したシェフがせいこがにの美味しさに触発されて誕生した一皿。カニの殻や魚貝のスープを煮詰めたソースにセイコガニをたっぷり１杯分加えた、濃厚な風味の広がるパスタ。

季寄 つくし野店：福井市つくし野1-1101 電話：0776－55－3696 片町店：福井市順化 2－15－18 電話：0776－43－9353		セイコのみぞれ鍋 （1,600 円（一人前）※税別／～１２月末まで） 郷土料理「せいげ」からヒントを得たみぞれ鍋。せいこがにの足や内子などはもちろん「大根おろしでカニみそのまろやかさが引き立ったスープも存分に味わってほしい」とご主人。
旬香酒燈煙や （福井市大手 2 丁目 7-23） 電話：0776－25－0088		越前がにの黒餃子潮仕立て （1,080 円※税別／～１２月末まで） 越前がにを斬新なスタイルで味わう「黒」にこだわった創作和食。イカスミ入りの皮の中はズワイガニとフカヒレのあんが詰まっており、黒ニンニク風味のカニ出汁を注ぐとトリュフが香る海鮮スープになる。
鮨処海月 （福井市順化 1 丁目 10-2） 電話：0776－22－7776		セイコガニだし茶漬け （1,200 円※税別／～１２月末まで） カニ殻と昆布の出汁を注ぐとせいこがにをまぶした酢飯がふわりとほどけ、カニの身や濃厚なミソ、プチプチとした卵の旨味が次々に舌を楽しませる。お茶漬けスタイルの創作寿司と呼びたい一品。
寿し吉田 （福井市順化 1 丁目 11-15） 電話：0776－23－1066		吉田巻き（10,800 円／～３月末まで） セイコ巻き（5,400 円／～１２月末まで） 「越前がにを世界のブランドに!」と越前がに専門店「成前」も営む三代目主人。巻き寿しに豪快にズワイガニ１杯を使用。素材は次世代への自然保護のためとカニ爪、殻まで使い切っている。

日本料理橘 （福井市中央１丁目 4-8　ユアーズホテルフクイ 2F） 電話：0776－25－3200		越前がにの柳川鍋 （4,000 円※税別／～３月２０日まで） ズワイガニと玉子を合わせることで、さらに味にコクが増し、凝縮した旨みを味わえる柳川鍋は、これからの季節にぴったりの一品。炭火焼や刺身、カニしゃぶなど他のメニューも豊富。
福井割烹望月 （福井市春山２丁目 4-4 タカシマビル１Ｆ ） 電話：0776－28－0028		望月背甲いなり （７貫 2,500 円～※税別／１２月２０日まで） ※写真後ろのセイコガニは別途料金 福井の食材にこだわる板長の特製いなり寿司は、せいこがにの身だけではなくひじきや梅肉なども混ぜ込んだ具だくさんの贅沢仕立て。多彩な風味が織りなす、奥行きのある味わいが楽しめる。
福井浜町開花亭、開花亭 sou-un （福井市中央３丁目 9-21） 電話： 本館/0776－23－1009 sou-un/0776 － 50 －1070		せいこ蟹薫る濃厚ぞうすい （10,000 円コース料理の一品※税、サービス料別／～１２月末まで） コースの最後を彩る一品。身と外子、隠し味に料亭の技を尽くした人気商品「かにの淡雪」を使用。出汁にほどよい旨みを上乗せし、奥行のある芳醇な味わいに。一口ふくむと、ふわりと広がる香りとやさしい味に心安らぐ。
レ・クゥ （福井市高柳１丁目 712 ） 電話：0776－53－4858		セイコガニ・奥越産サトイモ・ビーツ・なすのタルタル （7,000 円コースの一品※税別／～１２月末まで） 「究極の田舎料理」というオーナーの話すとおり、せいこがにをはじめ、サトイモ、すこ、野菜など食材のほとんどは、シェフ選りすぐりの福井県産の素材。器も福井県在住のガラス作家の手によるもの。まさに福井でしか味わえない一皿。

レストランジャルダン （福井市文京４丁目 28-16 ） 電話：0776－29－0026		セイコ蟹と越のルビーのミルフィーユ （エレガンスコース（12,000 円※税別）の一品／～１２月末まで） せいこがにの身と相性抜群の越のルビーとかぶらのムースをミルフィーユ仕立てにし、五感で楽しめる。冬場は伝統野菜の山内かぶらを使用。その時々に福井の旬を味わえる。
わらび わらび福井駅前店：福井市中央 1-11-11 エリアス 1F 電話：0776－25－3800 わらび片町店：福井市順化 2-21-1 電話：0776－27－1118 わらび別邸：福井市順化 2-21-4 加賀ビル 2F 電話：0776－27－7700	 	セイコガニのちらし寿司 （2,916 円／～１２月上旬まで） セイコガニと三葉の出し巻き玉子 （1,387 円／～１２月上旬まで） 福井県産食材を積極的に取り入れる地元で人気の居酒屋。秘伝のたれと５０回は巻くという看板メニューの出し巻き玉子にせいこがにをまるごと１杯使用。かにと三つ葉の風味が食指を動かす。
越前　蟹の坊 （坂井市三国町宿１丁目 16 ） 電話：0776－82－3925 ふくい、望洋楼 （東京都港区南青山 5－4－41 グラッセリア青山 1F） 電話：03－6427－2918		越前蟹　北前寿し （1,650 円※税別／～３月末まで／数量限定） 料理旅館望洋楼直営店「越前　蟹の坊」は、歴史ある北前船の寄港地・三国に店舗を構える。北前船をテーマに三国からはせいこがに、敦賀からは「奥井海生堂」のおぼろ昆布、港を代表する食材を使用し、押し寿司に仕上げた。

休暇村越前三国 （坂井市三国町崎 15-45 ） 電話：0776－82－7400		越前がに一杯丸ごと香味オイルフォンデュ （14,000 円※税別／～３月２０日まで／１日５食限定） カニ味噌、オリーブオイル、にんにく、ショウガ入りの甲羅を火にかけ、活ガニのむき身をくぐらせ熱々を頂く。オイルとの相性は抜群。部位によって醤油ダレなど数種類の味が楽しめる新感覚メニュー。
みくに隠居処 （坂井市三国町宿 3-7-22 ） 電話：0776－82－8558		越前がに　かまくら （20,000 円※税別／～３月末まで） 冬の福井の雪景色をイメージし、ズワイガニ１杯を貴重な天然越前塩で大胆に包み込んだ。塩釜でギュッと濃縮された豊潤なカニの旨みと天然塩の塩味は別格。宿泊プランもあり。
ラクラルテ （坂井市丸岡町山口 64-31） 電話：0776－43－0027		ズワイガニとごろごろ具材のサフランスープパイ包み （2,500 円のランチコースの一品※税別／～１２月末まで／要予約） カニやエビの殻からとったサフラン風味のスープは、薪オーブンで焼き上げたズワイガニなどのシーフードがたっぷり。燻製のような木の香りに包まれたパイ皮を開けたときの甘い香りもたまらない。
洋食ビストロシトラス （鯖江市有定町 2 丁目 405） 電話：0778－43－5760		シーフードボルガライスズワイガニのトマトソース （1,680 円※税別／～１月末まで） 福井のＢ級グルメを海の幸で贅沢にアレンジ。バターライスとソースにどっさり使ったズワイガニの旨味がストレートに際立つ。とろとろの卵やトマトの酸味とのハーモニーも楽しんで。

ソニョーポリ （敦賀市金ヶ崎町4-1 ） 電話：0770－47－6707		セイコガニのまるごと焼きリゾット（単品 1,800 円※税別／7,500 円※税別のコースの一品／～１月上旬まで） 殻で出汁を引きコンソメを加えリゾットに、身を炒めパプリカソースを加える。一杯のカニを幾通りかで味わえる話も弾む一品。他にもズワイ、水ガニが時期に応じて様々なメニューで登場予定。