

かに道楽

11:30-23:00
元旦お休み

ちょうぶくちゃんです。
横浜市中区長者町7・8・9丁目の
素敵な場所を訪れて紹介します。



大きななかが目印のかに道楽さんをご紹介します。
兵庫県の城崎温泉にある金波楼という旅館が創業の地で、そこから70年の歴史を持つそうです。
横浜のこの地にお店を構えてからは30年以上経ちます。もともとは今の場所の裏手にあったそうですが、銀行だった場所をリニューアルして現在の場所で営業しているそうです。
大きななかには、営業時間内には常に動いていて、定期的にメンテナンスを行っているそうです。大阪の方の店舗と微妙に動き方が違うそうですので、チャンスがあったらチェックしてみてください。
さて、早速店内に入ってみましょう。

内装は、数奇屋造で落ち着いた雰囲気です。
座敷は掘りごたつになっています。



意外と知られていない3Fの庭園のあるフロアは30名以上から予約可能です。
外国人のツアーのご利用も多いとか。



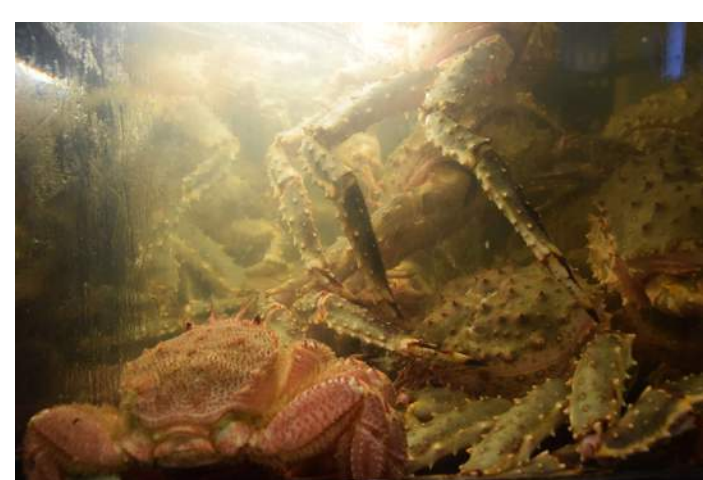
1F中央のステージでは、毎日18:00～、19:00～、20:00～とお琴の演奏があります。



週末はご家族連れも多く、いたるところに隠されたかにかを探してみるのも楽しそうです。
こちらの風景にかにかが隠れていますが見つけられますか？



お店のこだわりは鮮度。国産のズワイガニ、毛ガニ、タラバガニ、松葉ガニなどを提供しています。
店内で姿売りをしているものもあります。
お昼は3000円～4000円のランチもあります。
かに寿司などのお弁当のお土産の販売も行っています。



店内に入っすぐのところに、かに道楽ゆかりの地、豊岡の物産や、かにかのお煎餅なども販売しています。こちらは、お食事のご利用がなくてもご利用いただけます。



店内に入ると、かにだらけ。まるでかにかのテーマパークのようですね。
いろんなタイプのお客様にゆっくりとお食事を楽しんでいただけるような仕掛けがたくさんしてありました。長い間多くの人に愛されるわけです。
いつもお食事だけしてすぐに帰ってしまいましたが、もう少し店内のいろいろなものに目を向けてみようかと思いました。