

今月の

＼ 気になる ＼

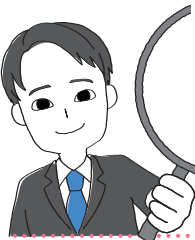
よかもん

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた“よかもん”をご紹介します

テーブルに豪快に
シーフードが乗せられます！



“手づかみ”で食べる！ オリジナルソースを絡めた絶品シーフード



ロブスターや蟹などのシーフードを豪快に手づかみで食べる。そんなワイルドなスタイルのお店があると聞いてやってきたのは、「GOLDEN CRAB」さん。

「GOLDEN CRAB」では、6種類のメニューから、人数や好みに合わせてシーフードを選ぶことができます。メニューを決めた後に辛さを選択して待つこと数分、大きな袋に詰められたシーフードをお店のスタッフが持って来てくれます。袋を振ってソースを絡めると、テーブルの上に料理が豪快に広げられます！✧

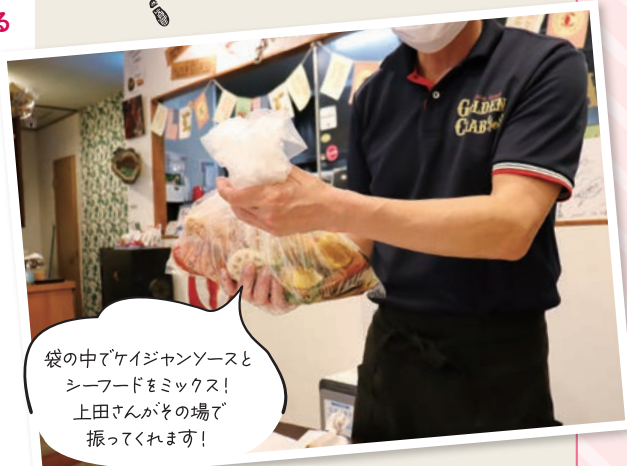
特にテーブルに乗った丸々1匹のロブスターは、見た目のインパクトにとどまらず、味も絶品です。殻をハサミで切り、ソースをたっぷりつけて食べると、大きく引き締まった身の食べ応えのある食感と、海老より濃い、旨みの詰まった味に、さらに旨みたっぷりのソースが合わさって、極上の美味しさです！😊味付けに使用されているのは、お店自慢の「オリジナルケイジャンソース」。オリーブオイルとにんにくを中心にブレンドされたソースで、シーフードと相性抜群です！蟹も、鍋の出汁や酢

につけて食べるのとは違う、新しい味わいで、食べる手がどんどん進んでいきます。メニューにはバゲットと〆のご飯もついており、ソースと魚介の旨みを余すことなく堪能できます！

お店には、子供連れの家族で楽しみに来るお客さんが多いそう。お店のスタッフが蟹やロブスターの剥き方や食べ方を教えてくれ、実際に切ってくれることも。アメリカンな雰囲気の店内で、小さな子供でも安心して食事を楽しめます！

代表の上田尚資さんとホール担当の十代美さん夫婦は、気さくで親しみやすい方で、料理や食べ方の豪快でワイルドな感じとは違った、和やかな雰囲気の店内です。

手づかみでの食事は新鮮さを感じられるだけでなく、食べることの楽しさを感じられ、童心に帰るような体験ができます。いつもと違う非日常な食事を、楽しんでみてはいかがでしょうか？



袋の中でケイジャンソースと
シーフードをミックス！
上田さんがその場で
振ってくれます！



内装は本場ハワイをイメージした
アメリカンな雰囲気

「GOLDEN CRAB」はハワイの手づかみスタイルに刺激を受け、自分も始めてみようと思い立ち、2015年にオープンしました。コロナや円安、そして海外での蟹の需要の増加等による食材の価格高騰など、様々な課題を抱えながらも8年間お店を続けてきました。現在福岡で唯一の手づかみシーフードのお店です。

商工会議所には、交流会やセミナーへの参加でお世話になりました。

最近では海外からのお客さんも増えてきていますが、これからもっと、色々なお客さんに来てもらえるようなお店を目指していきます。

当店ならではの非日常を体験に、ぜひお越しください。



GOLDEN CRAB

福岡市中央区薬院2-16-11
エステートモア薬院ジョイ1階
TEL:092-753-7210
(営)17:30～22:00(L.O 21:30)
12:00～17:30(前日迄の予約時のみ)
(休)不定
※最新の営業日は、ホームページをご確認ください。



HPはこちら



GOLDEN CRAB

代表 上田 尚資さん

ホール担当 十代美さん