

カニ シヤン

汐風にうたれてカニシヤンnight

スプーン&フィンガーフード、
それが令和のクラブスタイル！
秋の星空の下、
ごきげんサウンドと月灯り
せつなさくすぐる汐の匂い。
屋台が蟹のややこしい呪縛を開放し、
新たなフードカルチャーが誕生します。



TOYAMA

開催日：11/11 (土) 16:00 - 19:00

開催場所：新湊きつときと市場 駐車場スペース

2,200 円

元公邸料理人 高岡市のフレンチレストラン「s.r-trois」オーナーシェフ 村田晴晃がつくる
スプーン&フィンガーフードのお料理2品、1ドリンク(ワインorノンアルコール)

1st. イベント
「港でカニシヤン」

富山のベニズワイガニをポップなシーンでおしゃんに食す、「カニシャン」プロジェクト発足！初イベントを開催します！

汐風にうたれてカニシャンnight

これまでの蟹のイメージにとらわれない
カニシャンプロジェクト初の食イベント
「汐風にうたれてカニシャンnight」が開催決定。
新湊きつときと市場で待ってます！

開催日：**11/11** (土) 16:00-19:00

開催場所：**新湊きつときと市場** 駐車場スペース

村田晴児シェフがつくる

スプーン&フィンガーフードのお料理2品
1ドリンク(ワインorノンアルコール) **2,200**円

新湊きつときと市場

富山発！カニバーサリ



おしゃれな
ノンアルコールも



ペアリングワイン



※写真は一部イメージ



おしゃんおしゃん満足



スプーン & フィンガーフード



令和の
クラブスタイル

kanishan's chef



元公邸料理人
高岡市のフレンチレストラン「s.r-trois」オーナーシェフ

村田 晴児

大阪のフランス料理店にて修行後、渡仏。フランスのミシュランガイド1つ星レストラン「La Table Du Gourmet」にて研修。帰国後も、国内のミシュランガイドに名を連ねるレストランでの勤務を経て、公邸料理人の世界へ。在ジブチ共和国・在パキスタン日本国大使館の公邸料理長に4年間従事し帰朝。2022年、富山県高岡市へ家族とともに移住。s.r-troisを開業。

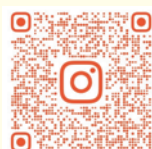
次回は丘の上!?! 街なか!?! 今後のカニシャンに乞うご期待!!

<お問い合わせ>

特定非営利活動法人「みんなの声」
カニシャンプロジェクト
mail: komagata@minna-no-koc.org
tel: 090-4298-3918

<特別協賛>

有限会社 大開工業



@KANISHAN_TOYAMA

<アクセス>

新湊漁港
新湊きつときと市場 富山県水市海王町1

- 電車 JR 高岡駅から万葉線電車で40分、東新湊駅から徒歩10分
- 車 北陸自動車道小杉ICから：約25分
能越自動車道高岡ICから：約30分
砺波ICから（北陸自動車道小杉IC経由）：約35分
白川郷ICから（東海・北陸自動車道小杉IC経由）：約75分



<instagram>
kanishan_toyama
#カニシャンで盛り上げてね。