



Oyster hut in Boude

波有手カキ小屋

OPEN

2021.12.25 (土)



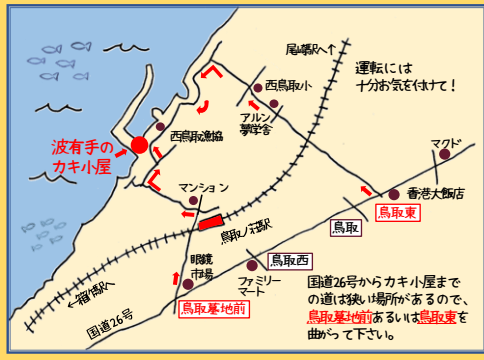
豊かな海で育った「ぼうでのカキ」はふっくらして
いて身がプリップリッ！めっちゃおいしいんです。
水産物の販売も行っているのでみんなでぼうでに来てや〜！

阪南市西鳥取漁港は、かつては波有手(ぼうで)浜と呼ばれていた歴史ある港です。この地域では6年前から大阪初のカキの養殖に取り組んでいます。

★営業日★
毎週土・日,祝日
12月25～28日まで年末特別営業
2022年は1月8日(土)より開始
今シーズンのカキがなくなり
次第終了します

★営業時間★
10:00～16:00
ラストオーダー 15:30
混雑時は90分制となります

★メニュー★
焼きガキ・カキフライ
かきめし・みそ汁など
飲料(日本酒・缶ビール・ワイン・お茶など)



南海本線鳥取ノ荘駅下車5分
駐車場に限りがあるため公共交通機関をご利用下さい

(株)漁師鮮度 TEL 072-425-3655

〒599-0204 大阪府阪南市鳥取1716(西鳥取漁港内)

<https://www.ryoushi-sendo.co.jp>

Email info@ryoushi-sendo.co.jp

営業日などの詳細はこちら
ぼうでの牡蠣小屋FB→



新鮮な
水産物も
販売中!

焼きガキ 3個	500円
焼きガキ 5個	800円
カキフライ	500円
かきめし	300円
まんぷく定食	1600円 など
(焼きガキ 5個/カキフライ/かきめし/みそ汁)	

本日の一品
フライドポテトなど
他のメニュー
もあるよ!



カキによく合うお酒・
飲み物を準備してます