

일본여행의 숨은 보석

도토리의 맛있는 이야기

Tottori





글·사진

국제교류원 배지영

dotto리현 생활 8년째인 그녀가
dotto리현 구석구석을 다니며 발견한
숨은 맛집을 소개한다.

Contents

요나고 04 사카미미나토 09 다이센 11 구라요시 14 dotto리 19

도토리현

鳥取県

도쿄나 오사카보다 시간이 한 템포 느리게 흘러가는 듯한 슬로우 라이프의 도시 도토리현. 느림의 미학을 제대로 느낄 수 있는 여행지가 바로 이곳 도토리현이다. 고층빌딩 대신 일본 최대 규모의 도토리 사구가 있고 인파가 넘치는 거리 대신 녹음이 우거진 다이센 산이 있다. 마을 전체가 문화재로 지정된 구라요시의 시라카베도조군 아카가와라는 일본의 옛 정서를 가득 품고 있고, 850년 전통을 자랑하는 미사사 온천은 몸과 마음을 치유하기에 제격이다. 도심의 활기찬 분위기를 느낄 수는 없어도 복잡한 일상에서 떠나 여유롭게 힐링하기를 원하는 사람에게는 더할 나위 없이 좋은 곳. 프랜차이즈 기업의 크고 화려한 레스토랑과는 또 다른 매력이 있는 차분하고 세련된 도토리현의 카페, 맛집들과 함께 도시의 무거운 짐을 잠깐 내려 놓고 도토리의 시간 속에 머물러 보자.



요나고 米子

눈에 보이는 것이 전부라고 믿어 버리면 돗토리현 여행의 알짜배기는 놓치기 십상이다. 요나고시의 맛집과 카페의 대부분은 메인 거리에서 벗어난 이른바 뒷 골목 상점가에 위치하고 있다. 요나고역에 내려서 '아무것도 없다'고 실망하는 여행객들은 조금만 발품을 팔아보자. 번듯한 숯과 카페 하나 없는 시골로 여겨졌던 돗토리현에서 제대로 된 드립 커피와 고급 브랜드 셀렉트 숯, 화려한 밤 문화 등 또 다른 매력을 만날 수 있다.

요나고 상공회의소
(米子商工会議所)

국제 패밀리 플라자
(国際ファミリープラザ)

편의점 LAWSON

요시노야
(吉野家)

요나고 시청
(米子市役所)

요나고 시립 산악역사관
(米子市立山陰歴史館)

산인합동은행(山陰合同銀行)

랜드&이어즈
(Land&Years)

greeniche

요나고
가가(GAGA)

파세지아타(passeggiata)

유료주차장(P)

BODY SHOP

돗토리 은행
(鳥取銀行)

가고노토리
(龍の鶏)

요나고 다카시마야 백화점
(米子高島屋)

와인셀러 부도야
(ワインセラーぶどう屋)

가쿠이치 맨션
(角一マンション)

가쿠이치 맨션
(角一マンション)

편의점 LAWSON

산인합동은행
(山陰合同銀行)

Family Mart

혼다 안경점
(メガネの本田)

YAMAHA 히타타익기점
平田楽器店

주유소

Yonago Universal Hotel

Super Hotel

요나고 우체국

Yonago Washington Hotel



JR 요나고역

찾아가는길

찾아가는길

찾아가는길

① 후키노 (吹野)

커피 볶는 향이 술술 풍기지 않았다면 모르고 지나칠 뻔 했다. 카페 건물 반 이상이 나뭇잎에 뒤덮여 창문만 빼꼼히 보인다. 문을 열고 들어가니 실내도 외관 못지않게 멋스럽다. 빈티지한 커피잔 컬렉션이 한쪽 벽을 빼곡히 채우고, 마음대로 꺼내 볼 수 있는 책도 가득 놓여있다. 20~30대를 위한 카페라기보다 맵시있는 40대 이상의 중년 손님이 많이 찾는 곳이지만, 여행을 다니다가 한번쯤 현지 사람들의 생활공간 속에 느긋하게 녹아 들고 싶다면 이런 곳이 안성맞춤이다. 후키노에서 추천하는 메뉴는 수제 캐러멜 소스를 듬뿍 올린 캐러멜 바나나 토스트. 달콤한 캐러멜 소스와 따뜻한 커피가 잘 어울린다. 후키노의 블렌드 커피는 쓴 맛과 신 맛이 강하지 않고 적당한 부드러워 몇 잔을 마셔도 부담이 없다.



LOCATION

JR요나고역에서 도보 15분.
다카시마야(高島屋) 백화점에서
도보 2분

OPEN

10:00~19:00 목요일 휴무

ADDRESS

鳥取県米子市角盤町1-166

TEL 0859-35-0777

추천메뉴

캐러멜 바나나 토스트 600엔,
블렌드 커피 490엔

② 가고노토리 (籠の鶏)

요나고의 아사히마치(朝日町)는 술집을 뜻하는 이자 카야(居酒屋)가 몰려 있는 동네다. 아사히마치에 위치한 가고노토리는 민가를 개조해서 만든 닭꼬치 전문점으로, 깔끔하고 모던한 분위기의 숨은 맛집이다. 메인 거리에서 골목 안쪽으로 깊숙히 비집고 들어가야 하지만 언제나 손님들로 가득하다. 도토리현 브랜드인 다이센 닭을 사용하며, 소금으로 간을 한 닭꼬치 구이가 맛있다. 1층은 카운터석과 테이블, 2층은 개별 실로 되어 있다. 요나고의 젊은 여성들에게 특히 인기있는 집이다.



LOCATION

JR요나고역에서 도보 18분. 도토리 은행 아사히마치 지점에서 도보 2분

OPEN

18:00~23:00(L.O 22:00)
일요일·공휴일 휴무

ADDRESS

鳥取県米子市角盤町2丁目41-3

TEL 0859-33-9733

추천메뉴

파 꼬치 구이(ねぎ焼) 257엔, 닭 날개 구이(手羽先) 257엔, 닭 넓적다리살 튀김(もも肉唐揚げ) 6조각 699엔, 바삭바삭 샐러드(パリパリサラダ) 494엔

③ 랜드&이어즈 (Land&Years)

요나고의 카페 더 파크와 오너가 같이 전체적인 분위기나 메뉴가 비슷하다. 1층은 수입 식품 및 아로마용품과 욕실용품을 파는 숍, 2층은 카페로 되어 있다. 2층 카페는 실내에 커다란 나무가 놓여 있어 마치 야외 테라스에 있는 듯한 느낌이다. 젊은 층을 위한 다양한 문화 예술 관련 정보지가 놓여 있어 요나고에서 열리는 공연, 전시회 등의 정보를 얻기에도 유용하다. 랜드&이어즈는 카페의 메뉴도 다양한데, 스타우브 냄비로 조리한 찜요리를 냄비째 그대로 내 오는 캐서를 요리와 팬 케이크를 추천한다. 캐서를 요리는 큼직큼직한 야채와 고기를 와인으로 졸여 달큰한 맛이 특징이다. 생크림과 여러 종류의 과일, 바닐라 아이스크림과 곁들여 먹는 팬 케이크는 단맛과 신 맛이 적당히 어우러져 심심한 입맛을 달래기에 좋다.



LOCATION

JR요나고역에서 도보 15분,
요나고 상점가 내 위치

OPEN

11:30~23:00(L.O.22:30),
1월 1일 휴무

ADDRESS

鳥取県米子市四日市町44

TEL 0859-21-7799

추천메뉴

스타우브 캐서를 요리(キャセロール煮込み料理)(2인분) 1814엔,
팬 케이크 864엔

④ 카페 도도도 (カフェドド)

거리에 사람이 없다 했더니 요나고 사람들은 다들 이곳 도도도에 모이나 보다. 요나고역에서 도보 15분 거리에 있는 요나고 상점가 거리에는 젊은 여성들에게 인기 있는 카페가 많이 밀집되어 있다. 그 중에서도 카페 도도도는 100명 단위의 단체 미팅을 여는 등 젊은 층을 위한 다양한 이벤트가 마련되어 있어 유난히 20대들에게 인기가 많다. 지은 지 60년이 넘는 은행 건물을 모던하게 연출한 실내 인테리어도 독특하다. 미술에 관심이 많은 오너의 취향으로 곳곳에 걸어 둔 그림을 보는 것도 카페 도도도의 재미 중 하나. 도도도의 간판 메뉴는 여러 종류의 제철 과일이 토핑된 와플로, 바삭하면서도 부드럽고 달콤하다.



LOCATION

JR요나고역에서 도보 15분,
요나고 상점가 내 위치

OPEN

[일~목] 11:30~23:30(L.O.23:00),
[금·토·휴일전날] 11:30~26:30
(L.O.25:30), 연중무휴

ADDRESS

鳥取県米子市四日市町80

TEL 0859-34-3557

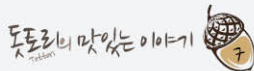
추천메뉴

과일 토핑 와플 800~1000엔



요깃거리 가가 (GAGA)

이처럼 맛있는 피스타치오 젤라토는 이탈리아에서도 맛보지 못했다. 2년에 한 번 수확한다는 시칠리아산 고급 피스타치오 아몬드가 100% 들어간 젤라토는 깊고 진한 풍미와 고소한 맛이 일품이다. 일반적인 아이스크림보다 유지방분이 낮고 공기 함유량이 적기 때문에 혀 끝에서 느껴지는 감촉은 젤라토가 훨씬 부드럽고 칼로리도 낮다. 가가의 젤라토는 깨끗하고 맛있기로 유명한 다이센산의 물과 우유, 요거트만을 고집하여 신선함과 달콤함이 특별하다.



LOCATION

JR요나고역에서 도보 15분.
요나고 상점가 내 카페 도도도 옆

OPEN

11:30~19:00 [토] 11:30~22:00
부정기 휴무

ADDRESS

鳥取県米子市四日市町80

TEL 0859-21-7676

추천메뉴

젤라토 380엔(싱글)
피스타치오 젤라토 580엔

5 파세지아타 (passeggiata)

파스타를 비롯한 이탈리아 요리를 전문으로 만드는 카페로, 본격적인 파스타를 먹을 수 있다. '파세지아타'는 해질 무렵 사람들이 모여 느긋하게 산책을 하다가 길에서 만난 지인들과 담소를 나누기도 하는 이탈리아의 문화를 뜻하는데, 카페 파세지아타는 꼭 그런 느낌이다. 지인들과 모여 소담스러운 대화를 나누며 슬로우 라이프를 즐길 수 있는 곳. 이탈리아 남자아이의 방을 콘셉트로 꾸민 실내 인테리어는 과하지도 않고 적당히 심플하고 정갈하다. 파세지아타의 인기 메뉴는 새우와 오징어, 모짜렐라 치즈가 들어간 토마토 소스 파스타, 해물과 치즈, 토마토 소스가 의외로 잘 어울린다. 화이트 와인을 곁들이면 더욱 맛있다. 파세지아타에서 만드는 치즈 케이크는 치즈의 맛이 굉장히 깊고 진하다.



LOCATION

JR요나고역에서 도보 15분.
요나고 상점가 내 위치

OPEN

11:30~22:00(L,O,21:30) 수요일 휴무

ADDRESS

鳥取県米子市東倉吉町68 1F

TEL 0859-21-0440

추천메뉴

새우와 오징어 토마토 소스 파스타
(海老とイカのトマトソース) 1040엔,
치즈 케이크 400엔

6 더 파크 (The Park)

돗토리시에서 카페 하면 '카페 소스', 요나고시에서 카페 하면 '더 파크' 일 정도로 젊은 층에게 인기가 많다. 오래된 민가를 개조한 곳으로 의류 편집 숍과 함께 운영한다. 도쿄와 파리에서 파션을 공부한 오니 덕에 대도시에서야 겨우 볼 수 있는 브랜드를 시골이라 불리는 이곳 돗토리현에서 만날 수 있을 정도로 셀렉트 수준이 꽤 높다. 프랑스의 유명 브랜드 르 쿠르제 뱀비로 만든 조림 요리와 피자가 맛있다. 그밖에 추천 메뉴는 사루비아 커피, 시마네현(島根県) 커피 삼부자로 유명한 가도 와키 가문이 브라질에서 직접 운영하는 농원에서 재배한 콩으로 만드는 커피로, 커피를 내리는 순간 고소한 풍미가 카페 안을 가득 채운다.



LOCATION

JR요나고역에서 도보 15분,
요나고 상점가 내 위치

OPEN 12:00~24:00(L.O.23:30)
연중무휴

ADDRESS 鳥取県米子市東倉吉町56

TEL 0859-21-3355

추천메뉴

르쿠르제 뱀비 요리(ルクルーゼ—鍋料理) 1814엔, 블렌드 커피 486엔

7 라 바르 (LA BAR) 요나고 공항점

요나고 기타로 공항 2층에 위치한 카페 라 바르. 공항 안에 있다는 이유로 탑승하기까지 시간 때우기용 카페라 생각한다면 큰 오산이다. 라 바르는 돗토리현과 시마네현에서는 아주 유명한 산인(山陰) 지방의 독자적인 커피 브랜드이다. 최고의 커피를 만들기 위해 카페 오너가 직접 남미에서 커피콩을 공수해 오고 라 바르의 직원들이 직접 로스팅한다. 도쿄 다이칸야마의 유명한 커피 거리에도 당당히 점포를 낼 만큼 커피의 맛이 수준급인데, 고소한 아몬드 풍미가 나는 라 바르의 아이스 카페라떼는 웬만한 유명 프랜차이즈 카페보다 훨씬 진하고 맛있다. 달콤하면서도 씹새래한 맛이 일품인 카무치노와 다 이센 산의 신선한 우유로 만든 롤케이크도 인기메뉴.



LOCATION

요나고 기타로 공항 2층

OPEN 08:00~20:30 연중무휴

ADDRESS

鳥取県境港市佐斐神町1634米子空港ビル2F

TEL 0859-45-3803

추천메뉴

아이스 카페라떼 460엔
카무치노 470엔
롤케이크 280엔

사카미나토 境港

사카미나토시의 인구는 겨우 3만 5천명 밖에 안 되는데 사카미나토시를 방문하는 여행객 수는 연간 300만 명에 이른다. 전체 인구의 약 100배에 달하는 여행객을 끌어 들이는 마력의 도시. 요괴 캐릭터 마을로만 유명한 줄 알았더니, 생참치와 대게의 어획량도 국내 제일을 자랑한다. 생참치와 대게를 통째로 토핑한 라면과 요괴 캐릭터 과자 등 독특한 아이템으로 가득한 사카미나토를 제대로 즐겨보자.



요깃거리

요괴식품 연구소
(妖怪食品研究所)

이처럼 괴기하고 재미난 디저트가 또 있을까. 만화 '계계의 기타로'의 눈알 아저씨 캐릭터 모양을 본뜬 경단. 여행객의 재미있는 인증샷을 위한 인기 아이템이다.



LOCATION

미즈키 시게루 기념관(水木しげる記念館) 바로 옆

OPEN

9:30~17:00, 연중무휴

ADDRESS

鳥取県境港市本町4番地

TEL

0859-42-5210

추천메뉴

눈알 아저씨 요괴 경단(妖菓目玉おやじ) 350엔

JR 사카미나토역

파출소

요괴신사(妖怪神社)

우체국

지요무스비 주조공장
(千代むすび酒造工場)

와카토리 교통(택시)

지요무스비(千代むすび)

마гур로 라면 다이요칸
(まぐろラーメン本舗太陽軒)

미즈키 시게루 기념관

요괴식품 연구소
(妖怪食品研究所)

요깃거리

1월과 6월
(1月と6月)

8 마구로 라면 다이요켄 (まぐろラーメン本舗太陽軒)

'라면'이라 불리는 일본 라면은 육수와 토핑에 따라 그 종류가 아주 다양하다. 사카미미나토는 일본에서 생참치의 어획량이 1위인 항구도시답게 참치회를 토핑한 마구로 라면이 대표적이다. 생참치와 더불어 겨울에 잡히는 대게도 전국 1위의 어획량을 자랑하는데, 겨울에는 게 한 마리를 통째로 토핑한 라면도 맛볼 수 있다. 다이요켄은 미즈키 시게루 로드(氷木しげるロード) 내에 위치하며 간판이 커서 찾아가기도 쉽다.



LOCATION

JR사카미미나토역에서 도보 10분,
미즈키 시게루 기념관에서 도보 1분

OPEN

10:30~17:00. 연중무휴

ADDRESS

鳥取県境港市本町31

TEL 0859-44-1245

추천메뉴

마구로 라면 842엔

9 1월과 6월 (1月と6月)

사카미미나토의 숨은 카페. 미즈키 시게루 로드에서 걸어서 5분도 채 안 걸릴 만큼 가까운 곳에 위치하지만 골목길에 자리하고 있어 쉽게 눈에 띄지 않는다. 손님들이 너무 많이 찾아 울까와 일부러 공공 숨겨 놓았는데 잘 찾아 왔다며 오너가 함박웃음으로 맞는다. 1층은 셀렉트북과 잡화를 판매하고 2층은 작은 방처럼 꾸며진 카페와 갤러리로 되어 있다. 그중에서도 2층 카페는, 여행 중 일기를 쓰기도 하고 다음 여행 계획도 세우면서 내 방처럼 편안하게 머물 수 있는 곳. 1월과 6월은 커피도 참 부드럽고 맛있다. 소금 롤 케이크의 달콤한 크림과 커피의 고소한 풍미가 잘 어울린다.



LOCATION

미즈키 시게루 기념관에서 도보 3분, 마구로 라면 다이요켄의 골목길로 들어가 도보 1분

OPEN

11:00~18:00(이벤트 진행시 변경 가능). 월·화요일 휴무

ADDRESS

鳥取県境港市日ノ出町48

TEL 0859-44-1630

추천메뉴

소금 롤 케이크 커피 세트(塩ロールケーキ、コーヒーセット) 850엔

다이센 大山

NHK에서 조사한 '일본 명봉 랭킹'에서 후지산, 아리가타케에 이어 3위를 차지한 다이센 산. 그 명성에 걸맞게 다이센 지역에는 숨은 보석들이 가득하다. 세계 맥주 대회에서 베스트상을 수상한 향토 맥주를 비롯하여 하루에 5000개 가까이 팔린다는 다이센 목장 우유 소프트 아이스크림, 절을 개조한 숲 속 카페 등, 자연 속에서 힐링하면서 소문난 맛집까지 챙기는 일석이조 여행지!



다이센 루프 버스 (大山ループバス)

1일 자유이용권(1,000엔)으로 다이센 산 주요 관광지를 편리하게 둘러볼 수 있는 관광버스. JR요나고역 앞 4번 버스 정류장에서 승차. 다이센지 절(大山寺)과 다이센 목장 우유마을(大山まきばみるくの里), 비어호프 간바리우스(ビアホフガンバリウス), 우에다 쇼지 사진 미술관(植田正治写真美術館) 등 운행

2015년
운행기간

- ◆ 4/25(토)~6/14(일), 7/18(토)~11/8(일) 기간 중 토, 일, 공휴일
- ◆ 골든위크 4/25(토)~5/6(수), 여름휴가 8/1(토)~8/16(일), 단풍시즌 10/24(토)~11/8(일) 기간은 매일 운행
- ◆ 상세내용은 <https://www.pref.tottori.lg.jp/169053.htm> 참조



10 비어 호프 간바리우스 (ビアホフガンバリウス)

물이 깨끗하고 맛있으면 그 물로 빚은 술도 맛이 좋은 법이다. 다이센 산은 자연 정화력이 뛰어난 너도밤나무의 원생림이 서일본 최대급을 자랑한다. 다이센 G(地) 맥주는 너도밤나무 숲에 의해 자연 정화된 물과 다이센 산에서 직접 재배한 맥아로 만든 향토 맥주로, 2011년 영국에서 열린 '월드 비어 어워드 2011' 바이첸 부문에서 세계 베스트상을 수상했다. 바이첸 맥주는 바나나향이 감돌고 목넘김이 부드러워 술을 잘 못하는 여성들이 마시기에도 좋다. 간바리우스는 맥주와 잘 어울리는 요리가 다양한데 특히 추천하고 싶은 메뉴는 스테이크 런치 세트, 스테이크에 샐러드, 디저트, 음료까지 양이 푸짐하다. 여기에 다이센이 자랑하는 바이첸 맥주를 곁들여 마셔 보자.



LOCATION

다이센 루프버스
'간바리우스 구메자쿠라 주조' 하차

OPEN

[월~금] 11:00~14:30, 17:30~21:20(L.O.)
[토·일·공휴일] 11:00~21:20(L.O.)
*11월 26일~겨울시즌 20:20(L.O.)
월요일 휴무(공휴일일 경우 익일휴무)

ADDRESS

鳥取県西伯郡伯耆町丸山1740-30

TEL 0859-39-8033

추천메뉴

스테이크 런치 세트 1400엔
다이센 G맥주 300ml 450엔(소비세 별도)



요깟거리

다이센 목장 우유마을 (大山まきばみるくの里)

다이센 목장에서 직접 짠 신선한 우유로 만든 소프트 아이스크림. 우유맛이 굉장히 깊고 진하며, 쫄쫄하고 크림미한 질감이라 마치 차가운 치즈를 떠먹는 느낌이다. 현지에서는 이 소프트 아이스크림을 먹으려고 다이센 산을 찾는 사람도 많으며, 하루에 5000개가 팔린 적도 있을 정도로 인기가.



LOCATION

다이센 루프버스
'다이센 마키바 미루쿠노사토' 하차

OPEN

10:00~17:00
매월 2·4번째 화요일 휴무
※여름방학 기간은 영업시간 연장
겨울 적설기간 중 휴업

ADDRESS

鳥取県西伯郡伯耆町小林水無原2-11

TEL 0859-52-3698

추천메뉴 소프트 아이스크림 350엔

11 이나카야 (田舎家)

시골집이란 뜻의 이나카야는 절을 개조해서 만든 카페로, 다이센 산 기슭의 차분하고 고즈넉한 분위기 속에서 마시는 커피가 인상적이다. 바쁜 일상의 시간을 잊고 한숨 돌릴 수 있는 자연 속 카페. 자가배전한 신선한 커피콩으로 내린 블렌드 커피와 건빵, 별사탕의 조합이 정겹다. 특히 두부 비지로 만든 케이크는 이나카야만의 별미. 다이센 우유와 말차, 차조기 주스(青しそジュース) 등 다양한 메뉴가 준비되어 있으며 샌드위치나 카레 등 식사도 가능하다. 정원과 카페 구석구석에 재미있는 아 아이템이 많으니 꼼꼼히 챙겨볼 것!

LOCATION

다이센 루프버스
'다이센지' 하차 도보 2분

OPEN

9:30~17:00, 수요일 휴무

ADDRESS

鳥取県西伯郡大山町大山26

TEL 0859-52-6110

추천메뉴

비지케이크 세트(おからケーキセット)
500엔, 말차(抹茶) 450엔, 커피 400엔



추천 관광지

다이센 산 (大山)

일본 주고쿠(中国) 지방의 최고봉(해발 1,709m)으로 후지산을 닮아서 '호키후지(伯耆富士)'라고 불린다. 바라보는 각도에 따라 다양한 모습으로 보이는 것이 특징이다





도토리 맛있는 이야기
TAKUMI

구라요시 倉吉

돗토리현에서 가장 일본스럽고 전통적인 분위기를 느낄 수 있는 곳. 특히, 시라카베도조군 아카가와라(白壁土蔵郡・赤瓦)마을은 에도 시대부터 메이지 시대에 걸쳐 지어진 전통 가옥들이 늘어서 있어 일본의 옛 정서가 물씬 풍기는 곳이다. 붉은 기와 지붕과 흰 화차를 한 흙벽 창고군이 밀집되어 있는 이곳은 국가지정 중요전통건조물 보존지구로 지정되어 있어 마을 전체가 고풍스럽다. 오래된 가옥들을 개조해서 만든 카페와 잡화점, 식당 등이 인상적이다. 슬로우 라이프 스타일의 여행을 추구한다면 시라카베도조군 아카가와라 마을을 추천한다.

찾아가는 법

JR 구라요시역 앞 2번 버스 정류장에서 닛코(日交)버스 니시구라요시(西倉吉)·세키가네(関金)·오미야(大宮)·히로세(広瀬)행 승차. 아카가와라 시라카베도조(赤瓦白壁土蔵)버스 정류장에서 하차. 15분 소요. 요금 230엔.



BUS

아카가와라 시라카베도조
버스정류장 여기서 하차

BUS

JR구라요시역으로
돌아갈 때 여기서 승차

14 도조 소바
(土蔵そば)

13 아카가와라 1호관
토산품점

아마모토 청과
(やまもと青果)

1 구라(久保)

구와타 간장양조장
(桑田醤油)

겐스이 주조
(元帥酒造)

엔티크숍 오를랜드
(ティークランド)

15 시라카베 클럽
(白壁倶楽部)

16 세아스이안
(清水庵)

구다모노야(ぐだものや)

요네자와 봉어탕
(かねたけ焼魚)

12 가미도쿠
(香味徳)

사이키호텔
(斎木ホテル)

12 가미토쿠 (香味徳)

보통 일본 라면은 돼지뼈로 육수를 낸 돈코쓰 라면이 많지만, 돗토리현을 대표하는 라면은 전국에서도 보기 드물게 소뼈로 육수를 낸 사골 라면이다. 소뼈를 장시간 우려 내어 시원하고 깔끔한 국물 맛이 특징이며 느끼하지 않고 담백하다. 특히 가미토쿠는 60년 이상 이어져 온 가게로 도쿄에 분점을 낼 정도로 유명한 맛집이다. A급의 맛을 자랑하지만 저렴하고 서민적인 분위기로 승부하는 음식을 B급 구르메라 하는데, 돗토리현의 사골 라면은 전국 B급 구르메 랭킹에서 2위를 차지한 적이 있을 만큼 일본 내에서의 관심도 뜨겁다.



LOCATION

JR구라요시역에서 도보 10분
구라요시 시티호텔에서 도보 3분

OPEN

11:30~14:45
17:30~20:45 수요일 휴무

ADDRESS

鳥取県倉吉市山根538-2松田店舗1F西

TEL 0858-48-1165

추천메뉴

사골라면(牛骨ラーメン) 700엔

13 구라 (久楽)

100년이 넘는 전통 마을답게 시라카베도조군 아카가와라(白壁土蔵郡・赤瓦)에서는 커피콩도 맛들로 갈아 낸다. 커피콩을 우려 놓고 맛들을 시계 반대 방향으로 돌리면 드르르 드르르 정겨운 소리와 함께 그윽한 커피향이 피어 오른다. 여기서 끝이 아니다. 맛들로 갈아 낸 커피는 사이폰식으로 내린 후, 설탕과 프림 대신 단팥을 넣어 마신다. 커피와 단팥의 조화라니 상상도 하지 못했다. 커피 본연의 맛을 느끼기 위해 한 모금은 스트레이트로 마시고 단팥을 조금씩 더해 마셔 본다. 맛들로 갈아 낸 커피는 단팥과 함께 했을 때 더 깊은 맛이 난다.



LOCATION

아카가와라5호관, 다마가와 강 메인 거리 바로 옆. 아카가와라 1호관 기념품 가게 옆

OPEN

9:00~17:30. 연중무휴

ADDRESS

鳥取県倉吉市新町1赤瓦五号館 2F

TEL 0858-23-1130

추천메뉴

맛들 단팥 커피(石臼コーヒー) 500엔

14 도조 소바 (土蔵そば)

시라카베도조군 아카가와라는 오랜 일본의 문화가 고스란히 전해져 옛 정서가 물씬 풍기는 곳이다. 도조 소바는 시라카베도조군 아카가와라 내에 위치한 전통 소바집으로, 외관에서부터 수백 년 전의 옛 분위기가 느껴진다. 1층은 도토리현의 민에 공예품을 파는 솜으로, 전통적인 분위기의 외관과는 달리 다소 현대적인 느낌이 난다. 좁은 계단을 따라 2층으로 올라가면 소바집이 나오는데, 절제된 전통미가 느껴지는 분위기가 마치 타임리프라도 한 기분이다. 도조 소바는 달걀 노른자와 파, 가다랑어포, 김, 고추냉이가 소바 면 위에 소담스럽게 얹어 나온다. 달걀 노른자를 면에 풀고 고추냉이와 파, 가다랑어포를 간장 국물에 넣어 면을 조금씩 담궈 먹는다.



LOCATION

아카가와라 5호관 구라(久楽) 옆
다마가와 강 메인 거리에서 도보 1분

OPEN

11:00~17:00, 목요일 휴무
※ 재료소진시 조기폐점

ADDRESS

鳥取県倉吉市新町1-2429-5

TEL 0858-23-1821

추천메뉴

도조 소바 870엔

요깃거리 구다모노야 (くだものや)

검게 그을린 삼나무 판자를 덧댄 건물의 외관이 시선을 끈다. 일본어로 과일가게를 뜻하는 구다모노야는 지역에서 재배한 신선한 제철 과일을 엄선해 스무디를 만든다. 아끼지 않고 듬뿍 넣은 과일에 다이센의 시로 바라(白(バ)ラ) 우유가 더해져 깊고 진한 맛의 스무디를 즐길 수 있다.



LOCATION

시라카베도조군 아카가와라 내 위치.
메인 거리에서 도보 2분

OPEN

11:00~16:00, 화·수요일 휴무

ADDRESS

鳥取県倉吉市魚町2557

TEL 0858-33-5673

추천메뉴

과일 스무디 550엔~600엔

15 시라카베 클럽 (白壁倶楽部)

1908년 국립제3은행 구라요시 지점이었던 건물을 개조해 카페로 만들었다. 100년 전 건물이라고는 믿기지 않을 정도로 외관과 내부가 그대로 잘 보존되어 있다. 2층까지 천장이 트여 있는 실내 구조는 들어서는 순간 시원한 느낌을 준다. 나무 테이블을 비롯하여 피아노와 첼로, 빈티지한 시계 등 카페 안 장식품 하나 하나가 굉장히 고풍스럽다. 결혼식이나 작은 공연, 이벤트가 열리기도 하며 주1회 라이브로 연주되는 재즈 음악을 들으며 식사를 할 수 있다. 스테이크 런치는 차가운 호박 수프와 빵, 샐러드, 스테이크가 세트로 나온다. 여행 중 분위기 좋은 레스토랑을 찾는다면 시라카베 클럽을 추천한다.



LOCATION

시라카베도조군 아카가와라 내 위치.
메인 거리에서 도보 3분

OPEN

10:00~21:00, 수요일 휴무

ADDRESS

鳥取県倉吉市魚町2540-1

TEL 0858-24-5753

추천메뉴

시라카베 런치(20인 한정) 1280엔,
스테이크 런치 1980엔

16 세이스이안 (清水庵)

시라카베도조군 아카가와라(白壁土蔵郡・赤瓦)는 마을 전체가 국가지정 중요전통건조물 보존지구로 지정된 곳으로, 도토리현과 시마네현을 일컫는 산인(山陰) 지방에서는 작은 교토로 불리는 마을이다. 세이스이안은 옛 날부터 이어져 온 전통 떡집으로 시라카베도조군 아카가와라와 잘 어울리는 차분하고 고즈넉한 분위기를 자랑한다. 세이스이안의 메인 요리는 가다랑어 국물에 얇게 썬 떡을 가볍게 익혀 먹는 떡 사부사부다. 호박, 쑥, 옥수수, 유자, 말차, 블루베리, 칠엽수(마로니에) 등 다양한 맛의 떡을 사부사부해서 먹는데, 따로 양념을 사용하지 않고 국물 맛으로 먹어도 충분히 맛있다.



LOCATION

시라카베도조군 아카가와라 내 위치.
메인 거리에서 도보 3분

OPEN

[식사] 11:30~14:00, 17:30~21:00
(L.O. 20:30) [차·음료] 9:00~21:00,
수요일 휴무(공휴일일 경우 영업)

ADDRESS

鳥取県倉吉市町町1-876

TEL 0858-22-4759

추천메뉴

떡 사부사부(餅しゃぶ) 1080엔



요깃거리

요네자와 붕어빵 (米沢たい焼き)

돗토리 여행은 자동차보다 자전거, 자전거보다는 걷는 것을 추천한다. 골목길 탐방을 하다 보면 의외의 수확을 얻을 수 있기 때문이다. 요네자와 붕어빵은 시라카베도조군 아카가와라 메인 거리에서 조금 떨어진 골목길에 위치하고 있다. 이곳은 언제나 단골 손님으로 붐빈다. 보통 붕어빵은 반죽에 달걀을 넣어 표면이 노란 빛을 띠는데, 요네자와 붕어빵은 재료가 풍족하지 않던 옛날 방식 그대로 달걀을 넣지 않고 구워 흰 색을 띤다. 한 마리씩 따로 따로 구워 내는 것도 특징. 달콤한 팔랑금이 듬뿍 들어간 붕어빵은 산책 중 요깃거리로 좋다.

LOCATION

시라카베도조군 아카가와라 내 위치.
메인 거리에서 도보 5분

OPEN

10:00~19:00, 화요일 휴무
(공휴일일 경우 영업)

ADDRESS

鳥取県倉吉市堺町2-92-1

TEL 0858-22-3565

추천메뉴 붕어빵 100엔



추천 관광지

시라카베도조군·아카가와라

(白壁土蔵郡・赤瓦)

에도 시대부터 메이지 시대에 걸쳐 지어진 흰벽 창고가 다마가와(玉川) 강변을 따라 늘어서 있어 전통적인 풍취를 자아낸다.

(국가지정 중요전통 건조물군 보존지구)



돗토리 鳥取

일본 전국에서 유일하게 스타벅스가 없는 곳으로 이름을 떨친 바 있는 돗토리현은 라 바르, 사와이 커피, 핫토리 공방 등 지역 독자적인 커피 브랜드가 발달했다. 굳이 프랜차이즈 커피를 찾지 않아도 돗토리의 카페에서는 한 땀 한 땀 수를 놓듯 정성들어 핸드드립한 맛있는 커피를 마실 수 있다. 특히, 돗토리는 역 앞 메인 거리에 대부분의 맛집과 카페들이 밀집되어 있어 웬만한 골목길에도 맛집이 하나씩은 꼭 있다. 돗토리 현지에서 소문난 맛집과 카페를 돌아 다니며 미식 여행의 소중한 즐거움을 느껴 보자.



17 베니아 (ベニ屋)

돗토리현은 카레 루(고형 카레)의 판매량이 전국 1위를 기록할 만큼 카레에 대한 애정이 남다르다. 맛벌이 부부가 많은 돗토리현에서 주부들이 가장 선호하는 메뉴는 한 번에 많은 양을 만들어 며칠 내내 먹을 수 있는 카레라고 한다. 다들 카레를 만드는 노후우가 쌓였는지 돗토리의 카레는 전국에서도 맛있기로 유명하다. 특히, 베니아는 돗토리 카레 마니아들에게 가장 인기있는 곳이다. 이곳의 추천 메뉴는 치킨카쓰카레, 바삭바삭한 커틀릿과 살짝 매콤하면서 깊은 맛의 카레가 절묘한 조화를 이룬다. 베니아의 또 다른 인기 메뉴는 인도 빙수. 곱게 갈린 얼음에 달콤한 코코아 시럽과 연유를 올린 빙수로, 보드라운 얼음은 허끝에 닿는 순간 사르르 녹아 내린다.



LOCATION

JR돗토리역에서 도보 5분

OPEN

8:00~19:00(L.O.18:45), 수요일 휴무

ADDRESS

鳥取県鳥取市末広温泉町151

TEL 0857-22-2874

추천메뉴

치킨카쓰카레 800엔
인도 밀크 500

18 다쿠미 요릿집 (たぐみ割烹店)

민에 미술관과 함께 자리한 다쿠미 요릿집은 외관부터가 예사롭지 않다. 역사와 멋이 고스란히 전해지는 다쿠미 요릿집은 사부사부의 원조 요리로 유명하다. 돗토리 출신의 민속 예술 운동가 요시다 쇼야(吉田璋也) 씨가 베이징의 산양리우양고기를 살짝 데쳐 참깨와 간장소스에 찍어 먹는 요리)를 쇠고기로 바꿔 재현한 것이 사부사부의 원조 격인 스스기나베(すすき鍋) 요리다. 다쿠미 요릿집에서 내는 쇠고기는 돗토리현 브랜드 외구 '올레인 55'를 사용하는데, 올레인 55는 올리브 오일에 많이 함유된 올레인산의 함유량이 55%를 넘는 데서 이름 붙여진 것이다. 알게 저민 쇠고기를 국물에 살짝 담근 후, 참깨 소스에 찍어 먹으니 고기는 씹을 새도 없이 살살 녹아 버리고 입 안 가득 감칠맛이 퍼진다.



LOCATION

JR돗토리역에서 도보 5분,
돗토리 민에 미술관 옆

OPEN

11:30~14:30 (L.O.14:00),
17:00~22:00(L.O.21:00), 3번째 월요일 휴무(8·12월은 무휴)

ADDRESS

鳥取県鳥取市栄町652

TEL 0857-26-6355

추천메뉴

사부사부 3500엔~

19 하나쇼 (はなしょう)

일본 하면 떠오르는 대표음식이 우동이지만, 막상 여행지에서 맛있는 우동집을 찾기는 쉽지 않다. 하나쇼 우동은 오래된 민가를 개조한 곳으로, 외관에서부터 맛있는 일본 우동집의 아우라가 느껴진다. 하나쇼 우동집은 언제 가도 한산한 모습을 찾아볼 수 없다. 이른 점심시간에도 늘 손님들이 붐비고 주방에서는 우동을 삶느라 분주하다. 우동은 면발도 탄력있고 맛있지만 국물맛이 아주 깔끔하기로 정평이 나 있다. 와카타케(若竹) 우동은 미역과 지쿠와(竹輪) 어묵 튀김, 떡 튀김이 토핑되어 있어 한 끼 배를 채우기에 적당하다. 수제 오니기리(주먹밥)나 갓 튀긴 바삭바삭한 덴푸라(튀김)도 추천한다.



LOCATION

JR돗토리역에서 도보 20분
진푸카쿠(仁風閣)에서 도보 5분

OPEN

11:00~15:00
17:30~19:30 (목, 금, 토)
화, 공휴일 휴무

ADDRESS

鳥取県鳥取市東町3-362-1

TEL 0857-29-4608

추천메뉴

와카타케 우동 650엔

20 카페 니 (café nee)

돗토리현에서 괜찮다 싶은 가게는 눈에 띄는 변화가 거리가 아닌 골목길 틈새틈새에 공공 숨어있다. 여느 집과 다름없는 외관은 눈여겨보지 않으면 카페라고는 상상도 못하고 지나칠 법도 한데 어떻게든 알고 찾아 오는지 카페 안의 사람으로 가득하다. '카페 니'의 '니'는 일본어로 숫자 2를 뜻하는데 여기서는 또 다른 하나의 공간을 의미한다. 50년 이상 오래된 민가를 개조해서 만든 카페로, 불박이장 안에 테이블이 놓여 있는가 하면 메인 메뉴도 집에서 먹는 가정식 이어서 마치 우리 집을 카페에 옮겨 온 것 같은 착각마저 든다. 원 플레이트로 나오는 런치와 디너 메뉴는 메인 요리를 고기와 생선 중에서 선택할 수 있으며 1년 내내 같은 메뉴를 낸 적이 없을 정도로 종류가 아주 다양하다. 1층은 테이크아웃 도시락과 디저트를 파는 마트, 2층은 카페로 되어 있다.



LOCATION

JR돗토리역에서 도보 7분

OPEN

11:30~22:00(L, O, 21:30)
연중무휴

ADDRESS

鳥取県鳥取市瓦町409 ふれあい横丁 2号室

TEL 0857-27-4690

추천메뉴

원 플레이트 런치 750엔

21 카페 미라이 (カフェみらい)

어린 아이와 함께 여행하는 젊은 맘에게 추천. 카페 미라이는 어린이 런치와 유아용 식탁의자를 갖추고 있어 어른과 아이가 함께 즐길 수 있는 카페다. 창가자리의 테이블과 바의 어두운 조명이 한 공간 속에 두 가지 분위기를 자아낸다. 독특한 소파와 의자는 카페 미라이가 컬렉션한 앤티크 가구들. 카페 미라이의 인기메뉴는 어른들을 위한 추억의 어린이 런치 메뉴. 어릴 때 먹던 맛 그대로 재현했다며 셰프가 자신만만하게 내놓은 오므라이스는 고소한 버터향과 부드러운 계란이 잘 어우러져 입에서 사르르 녹는다.



LOCATION

JR돗토리역에서 도보 5분

OPEN

11:30~23:00
(런치 L.O 14:30, 디너 17:30~)
수요일 휴무

ADDRESS

鳥取県鳥取市末広温泉町163MKビル2F

TEL 050-5872-3484 (예약),
0857-68-1013 (문의)

추천메뉴

추억의 어린이 런치 오므라이스[思い出のジュニアランチ(オムライス)] 880엔

22 오에노사토 자연목장 코코가든 (大江の里自然牧場 ココガーデン)

오에노사토 자연목장의 팬케이크를 빼놓고는 돗토리현의 맛집을 논할 수 없다. 원래 이곳은 달걀을 판매하는 양계장이었다. 천혜의 자연환경 속에서 닭이 스트레스를 받지 않도록 방목하여 키우고, 조개껍질과 유기농 채소 등 천연재료만을 엄선하여 모이를 먹이는 등 자연친화적 농법으로 생산한 달걀은 가히 최상의 품질을 자랑한다. 전국에서 달걀을 직접 사러 오는 손님들을 배려하고자 앉을 자리를 마련한 것이 코코가든 카페의 시작이다. 허허벌판에 홀로 자리잡은 카페는 자연을 그대로 느낄 수 있는 공간으로, 주변 공기부터가 달콤하고 고소하다. 갓 구워낸 폭신폭신향과 부드러운 팬케이크에 메이플 시럽을 뿌려 수제 아이스크림과 곁들여 먹으면 달달한 행복감이 입 안에 사르르 녹아든다.



LOCATION

JR돗토리역에서 차로 25분
돗토리시 천엔 택시 이용
(JR돗토리 역 내 국제관광객 서포트센터에서 당일 신청, 3시간 한정 1인당 1000엔)

OPEN

11:30~23:00
(런치 L.O 14:30, 디너 17:30~)
수요일 휴무

ADDRESS 鳥取県八頭郡八頭町橋本877

TEL 0120-505-606

추천메뉴

아이스 온 팬케이크 780엔
블렌드 커피 세트 1100엔

23 수타 소바 가와구치 (手打ちそばかわぐち)

소바는 일본의 전통적인 분위기 속에서 먹는 음식이라는 선입견을 깨뜨리는 곳이다. 수타 소바 가와구치는 심플하고 모던한 카페형 소바집으로, 센스있는 오너의 감성이 고스란히 묻어난다. 매일 가루를 직접 맷돌로 갈아 제분하는 덕에 소바의 향이 깊고 진하다. 별도의 양념이나 토핑 없이 자루에 소박하게 담은 면과 간장 국물이 굉장히 정갈하다. 가와구치 소바집의 면은 여느 소바집 보다 가늘고 긴 것이 특징이다. 간장 국물도 전혀 짜지 않고 담백하다. 소바를 다 먹을 때쯤 소바를 삶은 물을 내 오는데 먹고 남은 간장 국물에 그대로 부어 마시면 된다.



LOCATION

JR도토리역에서 도보 10분

OPEN

11:00~14:00, 18:00~21:00 (일요일은 낮시간만 영업) 월요일과 매월 1일은 휴무

ADDRESS

鳥取県鳥取市栄町204

TEL 0857-30-5705

추천메뉴

자루소바 860엔

24 무사시아 식당 (武蔵屋食堂)

우동인 척 하는 라면. 스리면을 한 마디로 설명하자면 그렇다. 스리면은 우동 국물을 연상시키는 맑은 국물에 중화면을 넣은 라면으로, 옛날 가난한 학생이 식비를 아끼려고 가게에 부탁하여 먹었던 음식이 그대로 도토리시를 대표하는 요리로 정착했다. 국물에 유분을 내기 위해 튀김 가루 고명을 듬뿍 얹고 뒷맛을 없애기 위해 후추를 뿌려 먹는 것이 특징이다. 깔끔하고 담백한 국물과 쫄쫄쫄쫄한 라면의 식감이 잘 어우러진다. 스리면으로 유명한 무사시아 식당은 지극히 일본스럽고 서민적인 분위기로, 깔끔한 수트 차림의 샐러리맨부터 느긋하게 동네 마실 나온 할아버지, 할머니들까지 다양한 연령층이 드나드는 소문난 맛집이다.



LOCATION

JR도토리역에서 도보 17분

OPEN

10:30~17:00 일요일·공휴일 휴무

ADDRESS

鳥取県鳥取市職人町15

TEL 0857-22-3397

추천메뉴

스리면 500엔

25 모모창 라멘 (ももちゃんラーメン)

일본에서는 술을 마시고 난 후 라면으로 마무리를 하는 경우가 많은데, 모모창 라멘은 돗토리시에서 라면을 좀 안다 싶은 사람들이 많이 찾는 곳이다. 가장 인기있는 메뉴는 소힘줄이 듬뿍 들어간 라면으로, 오랜 시간 정성들여 끓인 덕에 소힘줄이 전혀 질기지 않고 굉장히 부드럽다. 소힘줄과 함께 토핑되어 나오는 콩나물과 파는 사각사각하게 씹히는 맛이 좋다. 국물도 느끼하지 않고 담백하여 라면을 다 먹은 후 국물까지 시원하게 마실 수 있다.



LOCATION

JR돗토리역에서 도보 8분, 돗토리 시티호텔에서 도보 3분

OPEN

월~금 12:00~14:00, 19:00~익일2:00
토 19:00~익일2:00, 일요일 휴무

ADDRESS

鳥取県鳥取市弥生町351

TEL

0857-26-6522

추천메뉴

소힘줄 라면(牛すじラーメン) 800엔
만두(餃子) 350엔

26 식당 카른 (食堂カルン)

길 모퉁이에 자리잡아 햇빛을 가득 받고 있는 식당 카른은 분위기가 밝고 보편적 맛있을 것 같은 집이다. 빈티지한 가구와 아기자기한 인테리어로 채워진 공간은 마치 20~30년 전에 시간이 멈춘 듯한 분위기로, 느긋하게 커피를 내리는 오너까지 더해지면 술로 우 라이프 영화에 나오는 한 장면 같다. 도쿄 나카노 지역의 아시안 레스토랑 '카르마'에서 일했던 오너의 경험을 살려 아시안 요리를 메인으로 하며, 원 플레이트로 나오는 메뉴는 매주 바뀐다. 소담스럽게 담긴 요리 하나 하나에서 정성이 듬뿍 느껴진다. 천천히 시간을 들여 내리는 커피는 은은한 향과 깊은 풍미를 자아내고 따뜻한 카른의 분위기에 잘 어울리는 맛을 자랑한다.



LOCATION

JR돗토리역에서 도보 15분

OPEN

12:00~20:00, 화요일 휴무

ADDRESS

鳥取県鳥取市戎町116

TEL

090-9068-3721

추천메뉴

오카즈노세고항 750엔
발리 커피 400엔

27 카페 소스 (カフェソース)

문화 공급원을 의미하는 소스(source)라는 이름에 걸맞게 도토리의 문화와 정보를 제공하기 위한 프로젝트의 일환으로 한국 흥대 앞에 2호점을 내는 등 한국과도 인연이 깊은 곳이다. 카페 소스의 메뉴는 뭐든 다 맛있지만, 특히 저렴한 가격으로 맛보는 도토리 와규 스테이크 돈부리를 추천한다. 부드러운 와규 스테이크 위에 올려진 바삭바삭한 우영 고명은 고기의 맛을 한층 북돋워 준다. 오늘의 클래스 와인과 곁들여 먹으면 더욱 맛있다. 카페 소스의 인기메뉴인 모플은 떡을 의미하는 일본어 '모치'와 '와플'의 합성어로, 쫄쫄한 식감이 특징이다. 소금 캐러멜 모플은 따끈따끈한 와플에 소금 캐러멜 소스가 더해져 단 맛과 짭 맛의 절묘하게 조화를 이룬다. 아이스크림과 바나나, 고소한 아몬드와 바삭한 페이스트리가 토핑되어 보는 눈까지 즐겁다.



LOCATION

JR도토리역에서 도보 10분

OPEN

12:00~24:00, 연중무휴

ADDRESS

鳥取県鳥取市弥生町227 グレースビル2F

TEL 0857-21-3457

추천메뉴

도토리 와규 스테이크 돈부리 1280엔
소금 캐러멜 모플 700엔
(커피 세트 980엔)

28 모리노 세이카쓰샤 (森の生活者)

좁은 계단을 몇 걸음 올라가니 베이글 굽는 냄새가 고소하게 풍긴다. 오픈시간에 맞춰 아침 일찍 찾았는데도 벌써 기다리는 사람이 있었다. 매일 아침 갓 구운 베이글을 출근길에 테이크아웃하려는 손님들이다. 후쿠로강(鏡川)을 바라보는 창가에 앉아 베이글과 따뜻한 커피 한 잔으로 아침을 여니, 마치 숲 속에서 보내는 하루와 같은 포근한 기운이 감돈다. 그래서 이곳 카페 이름이 모리노 세이카쓰샤(森에서 생활하는 사람)인가보다. 베이글을 한입 베어무니 열 자리 남짓한 작은 공간에 바삭한 소리가 울려 퍼진다. 바삭바삭함 속에 감춰진 부드럽고 촉촉한 식감이 진짜 베이글의 참맛을 알려 준다.



LOCATION

JR도토리역에서 도보 10분

OPEN

9:00~18:00, 화요일 휴무

ADDRESS

鳥取県鳥取市弥生町103

TEL 0857-50-1170

추천메뉴

베이글 170~230엔, 커피 400엔



29 루스 카페 (Luzカフェ)

고요한 돗토리의 밤, 루스 카페의 밤은 뜨겁다. 돗토리 여행자들의 밤을 책임질 카페. 새벽 1시가 넘는 시간까지 오픈되어 올빼미 여행자들에게는 더없이 반가운 곳이다. 디클럽을 운영하는 사장님의 센스로 선곡된 일렉트로 재즈 음악이 공간 구석구석을 메우고, 한 쪽 벽면을 채우는 유명 아티스트들의 프로모션 영상은 혼자 카페를 즐기기도 무료하지 않다. 가리모쿠(カリモク) 브랜드의 빈티지한 쇼파도 공간의 매력을 더한다. 칵테일이나 와인 등 술도 좋지만, 따뜻한 두유가 들어간 라떼를 마시며 여정의 밤을 데우기도 좋다.

LOCATION

JR돗토리역에서 도보 13분

OPEN

[평일] 18:00~23:00

[주말과 공휴일 전날] 18:00~25:00

부정기 휴무

ADDRESS

鳥取県鳥取市元町121定有堂ビル2F

TEL 0857-30-3367

추천메뉴

가토 쇼콜라 케이크 450엔

소이 바나나 500엔



추천 관광지

돗토리 사구 (鳥取砂丘)

약 3만년의 세월에 걸쳐 탄생한 일본 최대의 사구. 동서 16km, 남북 2km에 이르는 광대한 면적에 펼쳐져 있으며 웅장한 모습을 자랑한다.
(국가지정 천연기념물)



Memo



발행_일본 돗토리현 관광교류국 관광전략과

- 이 책의 각종 정보는 2015년 기준입니다.
- 정기휴일 및 영업시간, 메뉴가격은 현지 사정에 따라 변경될 가능성이 있습니다.

도토리의 맛있는 이야기 Tottori



일본 도토리현 관광교류국 관광전략과

도토리현 관광 공식사이트 <http://www.tottori-tour.jp/ko/>

도토리현 페이스북 <https://www.facebook.com/tottoripage>

