

牡蠣和花枝

6~9月

6~8月

Natsuki

白花枝・岩牡蠣「夏輝」

甘甜有彈力、超細滑的夏季美食

鳥取的夏天 最具代表性的感動滋味

鳥取的夏天，有機會邂逅未曾品味過的花枝和牡蠣。

- **白花枝** (學名為劍尖槍烏賊。緊實的肉質擁有甘甜的口感，被鳥取縣居民評為「最喜歡的花枝」。6月到9月期間，日本海面上滿是釣花枝船的「漁火」也是一幅絕景)
- **岩牡蠣「夏輝」** (入口瞬間，彷彿「品嚐到了日本海!」。鳥取縣產岩牡蠣均為天然牡蠣。其強烈濃厚的鮮美與香味令人「難以忘懷」，極具吸引力。帶有「夏輝」標誌的牡蠣是殼超過13公分的大牡蠣)

要顛覆花枝和牡蠣常識，歡迎來夏季的鳥取。白花枝和岩牡蠣「夏輝」絕對值得品嚐。

總想要嘗一次! 花枝的極致

活白花枝造型生魚片

天然海水養殖池 海陽亭 電話:0857-31-4649

花枝愛好者憧憬的“活刺身”。口感無與倫比的通透肉身。源於從養殖池中撈起後1~2分鐘內麻利打好的廚師手藝。蘸著甘甜的生魚片專用醬油和生薑，享受無比幸福的一刻。花枝腳、鱈可以選擇油炸或是鹽烤。

▲ 鳥取市賀露町西3-27-1 ☎ 11:00~15:00、17:00~22:00 (最後點餐時間: 21:00) ⊕ 無休



5~10月迄有上市。
100g價格2160日圓
(一碗為200~300g)

蓋飯也很有人氣

還想吃吃夏季名產

縣外也擁有眾多粉絲的港城知名蓋飯

元祖花枝蓋飯

味覺之家 山田屋 電話:0857-28-1004

120%盡享白花枝! 有飯上新鮮花枝刺身和飯中醇香可口照燒花枝腳兩種口味。還附帶酒麵花枝和醃漬花枝，推薦最後全部混在一起享用。

▲ 鳥取市賀露町北1-5-36 ☎ 11:00~14:00、17:00~19:00 (晚上需先確認) ⊕ 不固定休息



淋上美味醬料享用。
1080日圓

有時也供應1個1000日圓等級左右的岩牡蠣。
1830日圓 (原價1530日圓)
夏季限定，售完即止

超特大個頭，這才是炸牡蠣

炸天然岩牡蠣套餐

賀露港市場食堂 電話:0857-28-2391

仲介商商店特製特大炸牡蠣。點單後從殼中取出牡蠣肉，灑乾水再油炸。咬上一口熱乎乎的炸牡蠣，濃厚的「細滑」口感與海水香氣在口中肆虐。

▲ 鳥取市賀露町西4-1803-2 ☎ 10:30~15:00 ※週六、週日、國定假日10:00~15:30 ⊕ 元旦※
※正月期間會休息幾天



當場開殼品嚐

店主推薦600日圓等級。可以直接品嚐，也可醃漬醃品。

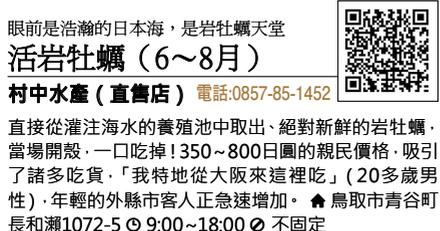


眼前是浩瀚的日本海，是岩牡蠣天堂

活岩牡蠣 (6~8月)

村中水產 (直售店) 電話:0857-85-1452

直接從灌注海水的養殖池中取出，絕對新鮮的岩牡蠣，當場開殼，一口吃掉! 350~800日圓的親民價格，吸引了諸多吃貨。「我特地從大阪來這裡吃」(20多歲男性)，年輕的外縣市客人正急速增加。▲ 鳥取市青谷町長和瀨1072-5 ☎ 9:00~18:00 ⊕ 不固定



店內擺放著按照大小分類的岩牡蠣，怎能不嚐嚐活岩牡蠣!



難得吃到的“魚”!!

6~8月

生吃黑鮪魚

品嚐夏季之寶、原始生吃風味



境港黑鮪魚也很適合搭配拉麵享用!

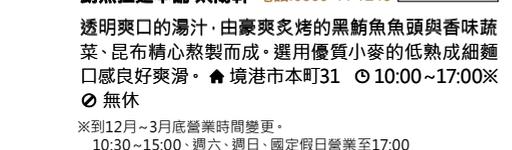
境港黑鮪魚拉麵

鮪魚拉麵本舖 太陽軒 電話:0859-44-1245

透爽爽口的湯汁，由豪爽炙烤的黑鮪魚魚頭與香味蔬菜、昆布精心熬製而成。選用優質小麥的低熟成細麵，口感良好爽滑。▲ 境港市本町31 ☎ 10:00~17:00 ※ ⊕ 無休

※到12月~3月底營業時間變更。
10:30~15:00、週六、週日、國定假日營業至17:00

蓋飯材料也是醃鮪魚和岩海苔，盡享日本海美味。918日圓。



肉質肥美、風味醇厚的“生吃”美味



紅肉185日圓、中腹、大腹均360日圓。真想來雙份!

從紅肉到中腹大腹，黑鮪魚一魚多吃

握壽司 鮪魚

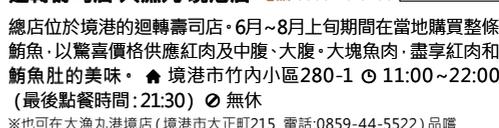
紅肉185日圓、中腹大腹360日圓

迴轉壽司店 大漁丸 境港店

電話:0859-45-0788

總店位於境港的迴轉壽司店。6月~8月上旬期間在當地購買整條鮪魚，以驚喜價格供應紅肉及中腹、大腹。大塊肉，盡享紅肉和鮪魚肚的美味。▲ 境港市竹內小區280-1 ☎ 11:00~22:00 (最後點餐時間: 21:30) ⊕ 無休

※也可在大漁丸境港店 (境港市大正町215 電話:0859-44-5522) 品嚐



mosaebi

最甘甜的 勇者蝦 9~5月

被魚鮮愛好家們讚為「比甜蝦還要甘甜!」。不僅可品嚐到刺身，略微火烤後更為鮮美。

濃郁醇厚的湯汁

勇者蝦拉麵

香亭亭 電話:0857-24-6528

曾在日本料理店學徒的店主用心打造的創意麵。以濃厚勇者蝦高湯為湯底，調配出適合中式麵的醇厚味噌風味湯汁。歡迎品嚐勇者蝦的鮮香。▲ 鳥取市末廣溫泉町158-3 ☎ 18:00~24:00 (最後點餐時間: 23:30) ⊕ 週日

還可以在喝完酒後來上一碗 1碗700日圓



人氣直升「現宰境港鮭魚」

從東日本大地震中倖存的國產鮭魚

2012年開始向全日本出貨的新品牌魚。2011年3月大地震後開始從若手縣向倉吉市轉移魚苗進行飼養。2012年起，使用名山大山的底流水，從魚卵到育苗都在淡水中養殖，然後放入美保灣，在日本海的浪濤和高速潮流中養殖6個月，使用魚泵一條一條地捕撈，避免傷害魚體。因新鮮、肉質緊實和恰到好處的肥美，在縣內飲食店製成生魚片和蓋飯，廣受食客好評。

諮詢: 弓濱水產株式會社 電話:0859-30-2721



漁港直送店的當地魚套餐!

御來屋漁港內的“新鮮魚”

竹莢魚套餐

當地魚料理 惠比須 電話:0859-54-5522

位於御來屋漁港鮮魚直銷店的2樓，套餐也以當天捕撈起來的新鮮魚為主，還能品嚐到“全席套餐”的竹莢魚。蓋飯也很有人氣。▲ 西伯郡大山町御來屋29-4 ☎ 11:00~14:00 ※週六、週日到14:30 ⊕ 週二 (如逢國定假日則營業)

和套餐 (平日和週六午餐限定) 電話:0857-31-1178

料理若林 電話:0857-31-1178

堅持新鮮魚和手工烹調，考究的擺盤也很受好評的食堂。套餐是包括生魚片、煮魚、天婦羅和蕎麥麵的豪華套餐。▲ 鳥取市賀露町北1-7-26 ☎ 11:00~14:00-17:00-21:00 ※週日、國定假日11:00~15:00-16:00-21:00 ⊕ 不固定休息

鳥取港前，在女性中也很有人氣

各種當天捕撈的魚鮮。1250日圓



令人乍舌的“美味”!! 叉牙魚

9~5月

肥美無比!
品嚐入口即化的雪白魚肉

給舌尖帶來融化般 愉悅感受的魚鮮

叉牙魚和黑鮪魚。雖然是深受眾人喜愛的“高級魚”，在鳥取縣卻能以親民價格品嚐到上等貨。

- **肥美無比的肥叉牙魚** (鳥取產的叉牙魚公認脂肪超過10%。全長超過20公分的「Torohata」品牌魚口感很是甘甜)
- **日本第一的黑鮪魚** (2005年後幾乎每年捕撈量都獨佔鰲頭。生吃特有的柔滑口感和豐富風味也是其特徵)

「魚居然這麼好吃!」。這是吃過肥叉牙魚 Torohata 的人感想。繼螃蟹之後，鳥取縣還有各種愉悅舌尖的魚鮮。



吃叉牙魚會選鳥取縣!
讓人這麼想的佳餚。1200日圓

供應叉牙魚全套套餐

叉牙魚套餐 1200日圓

旬魚 TATSUMI 電話:0857-72-8700

遠道而來的魚鮮食客讚不絕口的「TATSUMI」。從心底品嚐叉牙魚的“套餐”登場。肥美的紅燒魚、鬆軟的油炸魚、糾結該從哪個吃起，也不失為一種開心的煩惱。

▲ 岩美郡岩美町浦富2475-240 11:30~14:00、17:00~21:30 週二



和牛王國 棒極了!! 鳥取縣

鳥取縣在日本也是數一數二的和牛產地。馥郁肉香，以及在舌尖上蔓延的肥美。精選可口和牛，愉悅了舌尖。



日本畜產 先驅 「鳥取和牛」

鳥取和牛是日本畜產之先驅，引領著行業發展。

- **1730年開設「牛馬市」** (位於今天大山町的牛馬買賣交易市場「大山博勞座」。是日本三大牛馬市之一)
- **1920年「開始日本首個和牛註冊事業」**
- **1966年「和牛日本第一」** (在有「和牛奧運會」之稱的「第一屆和牛能力共進會」上鳥取縣的「氣高號」斬獲一等獎)
- **2011年新品牌「鳥取和牛油酸55」誕生** (是繼承了氣高號血統的鳥取和牛頂級品牌)

氣高號還被譽為全國著名品牌牛的始祖。無論在哪个時代，鳥取和牛始終追求口味和高品質，是不斷進化的品牌。

※2011年2月登場的新品牌，繼承了享有全國品牌牛之稱稱號的名牛「氣高」的血統。認定必須滿足促進鮮美成分的油酸含量在55%以上、肉質三級以上的條件。※測量肘子脂肪中的含量



4860日圓。"品肉專家"常光臨，受口碑吸引的回頭客也很多。

「鳥取和牛的驕傲」。能夠明白其中含義 當日牛肉片厚切拼盤

炭火烤肉 福福 電話:0857-53-1785

店主保證使用真正美味的萬葉牛※，一眼就能看出很“高級”，湧出“想吃!”的衝動。快速炙烤，蘸上品牌岩鹽專用的厚肉片，肉質柔軟，自然地在口中融化。

▲ 鳥取市吉成南町1-24-2 17:30~22:30 (最後點餐時間:22:00) 週日



各部位帶標籤。進一步提升了品嚐鳥取和牛的樂趣。3758日圓

盡享俘虜肉食愛好者的「油酸55」 鳥取和牛七種拼盤

炭火烤肉 炭藏 電話:0857-30-7029

在鳥取和牛中也屬於高品質的萬葉牛※，其「油酸55」堆得滿滿的拼盤，簡直分鐘俘虜肉食愛好者。醇香十足的肉質，不妨蘸上芥末和白醬油享用。 ▲ 鳥取市古海618-1 11:30~14:00 (最後點餐時間:13:45)、17:30~24:00 (最後點餐時間:23:15) 週無休
※鳥取市內精肉店的獨有品牌。由縣東部限定生產者飼養。



肉170g。
蔬菜也很豐富。
5200日圓

用民藝餐具享用的“原始風味”
鳥取和牛涮鍋(悅)特選鳥取和牛170g

TAKUMI割烹 電話:0857-26-6355

涮肉源於這種“涮鍋”。牛筋湯中是以高級美味著稱的萬葉牛。與辣油香芝麻醬是最佳拍檔。

▲ 鳥取市榮町652 11:30~14:00、17:00~22:00 (最後點餐時間:21:00) ※週日、國定假日~21:00 (最後點餐時間:20:00) 週3個週一 ※8、12月無休



不容錯過的 內臟料理

吃牛的另一大享受就在於內臟!
現在介紹可以品嚐到
新鮮內臟的人氣餐館。



吃完後在直銷店
購買新鮮肉類



每週四內臟直銷會。從週四到週日，一個週僅4天。
1080日圓

牧場直送的“一週限定4天”的內臟

烤牛內臟套餐

Farmer's Garden 電話:0857-53-1800

小腸、大腸、牛肚、牛肝等肉食專家推薦的超新鮮內臟160g! 甘甜美味，讓內臟愛好者們停不住口。 ▲ 鳥取市吉成731-1 11:00~14:30、17:00~21:30 (最後點餐時間:各營業結束時間前30分鐘) 週二、每月第2個週一
※週五和國定假日前一天午餐到14:00、晚餐到22:30、週六晚餐到22:30、週日和國定假日晚餐到21:30



驚呆了!! 備受矚目的土豬

誘人的甘甜脂肪，隨後滿溢出來的肉汁也鮮美無比



甘甜欲滴的豬肉 好吃價格也美好

甘甜味、脂肪，以及柔軟口感肉質的鳥取縣產豬肉。為你介紹備受矚目的三大品牌。

- **吉川豬** (產地為縣東部的若櫻町吉川地區。在清流旁養育，具備甘甜味和豐富風味。外縣市粉絲也在不斷增加)
- **TOTORIKO豬** (在大山町的指定牧場飼養，每年僅出產100頭。也是日本首個橡果飼養豬)
- **大山豬** (在肥沃的大山山麓精心飼養而成的三元豬。可以品嚐到豐富的肉汁)

和牛之後是個性十足的豬肉。放開了吃吧!

美食之都
「必吃法則」

壓軸 美食!! 鳥取土雞PIYO

蟹取縣之後是「雞取縣」，就是這麼讓人想吃的雞肉



在雞取縣 享用精選 美味雞肉

鳥取縣名稱中帶有“鳥(日文中意為雞)”字。那麼當然離不開雞肉。這幾年來，鳥取縣內以雞肉料理為賣點的餐館不斷增加。而導火索則是這兩種雞。

- **鳥取土雞PIYO** (縣內唯一的土雞。無與倫比的口感，越嚼越香，能夠品嚐到雞肉本身的鮮美)
- **大山雞** (現在以首都圈為首、全國的粉絲正不斷增加的人氣品牌雞。在名山大山麓堅持從飼養到加工處理一條龍體制的生產)

鳥取縣也是擁有美味雞肉、能品嚐到美味雞肉的「雞取縣」。