

風味豐富的昆布與厚肉青花魚以及絕妙配比的醋飯讓人停不下來。米子車站內銷售店舖等有售。



車站便當和便當

米子
吾左衛門鮮

源於米子·全國訂單紛至沓來的著名便當。人氣「青花魚」精選昆布和縣產「一見鍾情」米配上厚肉青花魚·口感絕佳。發貨前通過專利製法「熟成解凍」·實現了芳醇口感。「青花魚」單品為1950日圓(1條)。向想要品嚐各種口味的人推薦購買包括螃蟹、竹筴魚和鱒魚五種魚鮮的套裝(1190日圓)。
電話 0859-21-9068

日吉津
外送料理 味屋
妖怪便當

鬼太郎·眼珠老爹·鼠男等等·利用食材的形狀和口味·參考妖怪書一個一個手工製作而成·共有11種惟妙惟肖的妖怪造型。打開的瞬間一定會不由自主地念叨「咯咯咯」。
電話0859-27-0080 1620日圓

兩個以上提前三天訂購·可在日吉津總公司領取



鮮美鹽昆布和奈良泡菜也是不可或缺的著名配菜。最大限度地追求「天然」·生薑選用「白生薑」·鳥取車站內銷售店舖等有售。

鳥取
安倍鳥取堂
元祖螃蟹壽司 1080日圓

昭和27年(1952年)以來始終堅守獨一無二口味的鳥取代表性車站便當。壽司米採用獨有配方·關鍵的壽司醋為創業者開發的「秘傳品」。而且還選用當地食材錦糸蛋·通過獨有製法製作便當。全國車站便當大會上的老面孔·螃蟹量也很大。
電話0857-26-1311

熱門甜點



最優秀賞
最優秀賞
最優秀賞

透過冰溫儲藏梨子·打造全年都能品嚐的甜點

米子 Harvest in 酒店
梨花 RINKA 3000日圓(直徑12cm)

南部町產精選二十世紀梨的蜜餞和馬斯卡普尼起司組合而成的起司蛋糕。歡迎品嚐潤滑細滑·口感絕妙的起司以及新鮮梨子的風味。
電話0859-31-1111

最優秀賞
最優秀賞

鳥取
寶月堂
MOCHI cube

鳥取老牌日式點心店的新創作。追求極致柔軟的年糕·加上專用餡料(三種)和大山乳業鮮奶油的三層口感。也歡迎品嚐新推出的生巧克力(216日圓/個)。
電話0857-22-3745 194日圓(1個裝)

三層交織而成的鬆軟甜點·口感綿滑

天然甜點

鳥取
極實西瓜

日本國內唯一的「西瓜間嫁接」栽培而成的西瓜。皮薄·瓤細·果實糖度超過13%!的「極實」·7月上旬~中旬是最佳品嚐期。



倉吉市內約30家農戶栽培的「寶貝」



2100日圓

最優秀賞
最優秀賞

在優良故鄉與食品中央大獎賽「國產農林產品利用部門」榮獲農林水產大臣獎

鳥取
帕尼尼
天女梨年年輪蛋糕

將做成蜜餞的整個縣產二十世紀梨用麵皮捲起來的特色年年輪蛋糕。潤滑的麵皮和脆脆梨子的兩種口感形成絕妙平衡。2014年度榮獲農林水產大臣獎。
電話0857-54-1212



350日圓(1個)

境港
妖怪食品研究所
妖怪眼珠老爹

點心皮包裹栗蓉豆餡·眼珠的紅色和黑色為羊羹·最後用寒天包住·優雅的甘甜與口感躡躡高級日式點心之列·外形就像「藝術品」一般。
電話0859-42-5210

在鬼太郎大道上吃的話情緒更是高漲

鳥取的美酒與下酒菜

以地方酒乾杯!

四季分明·富饒的稻米和水源——在擁有著得天獨厚釀酒條件的寶地鳥取縣·今夜一醉方休。

每一道都精心製作·最大限度發揮食材特點的手藝

鳥取 日本料理 淳

在酒窖評價甚高的店內享用「鳥取美酒佳餚」。佳餚包括採用應季食材的每日輪換會席料理·自製野豬火腿及蛋黃柿子乾等等·各種體現食材風味的精細手藝令酒友們喜笑顏開。請店主安排一桌美味盛宴。一個人也能盡興。



鳥取市永樂溫泉町257 18:00~22:00 週日 電話0857-29-9054

酒廠直營·遍嘗四季日本酒

米子 稻田屋

酒廠直營店·因此春有「荒走(春酒)」·夏有「中汲(夏酒)」·秋有「冷卸(秋酒)」·冬有「濁(冬酒)」等等·可以品嚐到各個季節獨有的「美酒」和料理。根據使用特製味噌製作的「土手煮」等下酒菜更換配酒的樂趣盡在掌握中。

推薦品牌
●稻田屋 (強力·原漿·生貯藏·TOP水雷)



米子市朝日町58-11
17:00~24:00(餐點最後點餐時間:23:00·飲品最後點餐時間:23:30) 週日 電話0859-22-0070



縣東部六家酒廠·開胃美酒種類齊全

鳥取銘酒名鑑

 號稱平民口味·絢織一樣的本地酒 高田酒造場 ●瑞泉純米 ▲岩美郡岩美町浦富1694 電話0857-72-0271	 因精源大夫山湧水·酒米採用強力等當地米 中川酒造 ●因幡鶴 純米大吟醸強力 ●因幡鶴 特別純米 ROKUMAEI強力 ●福壽海 僅酒米 ▲鳥取市立川町2-305 電話0857-24-9330
 微笑與放鬆的美酒 西本酒造場 ●純米酒 笑 ●純米吟醸酒 笑 ●大吟醸酒 笑 ▲鳥取市青谷町青谷3960 電話0857-85-0917	 不陷諂於世人·堅守自我的釀酒 山根酒造場 ●日置櫻 純米酒 ●特別純米 青水綠山 ●特釀純米酒 ▲鳥取市青谷町大野249 電話0857-85-0730
 精心釀造·下料熟成 太田酒造場 ●辨天娘 純米吟醸酒 ●辨天娘 生釀(釀造法)強力 ●辨天娘 純米烏冬 ▲八頭郡若櫻町若櫻1223-2 電話0858-82-0611	 搭配可口料理·創造幸福餐桌之酒 諏訪酒造 ●諏訪泉 純米吟醸 滿天星 ●諏訪泉 純米酒 ●諏訪泉 純米大吟醸 騰 ▲八頭郡智頭町大字智頭451 電話0858-75-0618

鳥取美酒佳餚

就著「醃落蕎」乾杯!

鳥取縣內·尤其是東部地區的居酒屋一定有「醃落蕎」。因為是一大產地·對於新鮮採摘的落蕎·每家店都苦下功夫·醃製出脆口水嫩的落蕎·當地酒加落蕎·今夜的帷幕就此拉開。



※「鳥取砂丘落蕎」·「福部砂丘落蕎」為「GI」(地理標記保護制度登記)

 推薦品牌 ●辨天娘 純米吟醸 山田錦 ●日置櫻 青水綠山特別純米	<p>「為了製造者也希望能夠展現鳥取縣產食材的美味」。從進貨開始便使用用心的會席料理(3000日圓起)·提前一天接受預約·根據預算準備料理。</p>
--	--

還能品嚐到世界第一的啤酒·酒廠直營「啤酒店」

伯耆 GAMBARIUS

鳥取縣當地啤酒先驅「大山G啤酒」直營的餐廳。從海拔300米處眺望大山及夕陽·品嚐世界第一的威森啤酒·香腸和窯烤披薩·盡享歡樂一刻。歡迎試飲限定啤酒。

推薦品牌
●威森
●八鄉(限定啤酒)



「特色窯烤披薩」1080日圓起·「威森啤酒(杯)」486日圓

▲西伯郡伯耆町丸山1740-30 11:00~14:30·17:30~22:00(最後點餐時間:各營業時間前40分鐘)※週六·週日·國定假日·黃金周·暑假和正月為11:00~22:00
◎週一(國定假日營業次日休息) 電話0859-39-8033

