

풍부한 풍미의 타시마와 살이 꽉찬 고등어 그리고 식초의 양을 절묘하게 조절한 스시의 맛이 일품. 요나고역 구내 매점 등에서 구입할 수 있다.

역 도시락 · 도시락

요나고 고메고 고자에몬 스시

요나고에서 탄생한 전국에서 주문이 속출하는 명물. 인기의 '고등어 스시'는 엄선한 다시마와 돗토리현산 히토메보레 쌀 그리고 살이 꽉찬 고등어의 식감이 조화를 이루어 그 맛이 일품이다. 출하 전에 특허 제조법 '속성 해동' 처리하여 방수한 맛을 실현. '고등어 스시' 단품은 1,950엔(1줄). 여러가지를 맛보고 싶은 분에게는 게, 전갱이, 숭어 등으로 구성된 5종 종합세트(1,190엔)를 추천.

☎0859-21-9068

히에즈 주문요리 아지야 요이카이 도시락

기타로, 눈알 아지씨, 쥐 남자 등, 식재료의 모양과 맛을 살려 요괴책을 참고로 하나씩 손수 만든 멋진 요리가 11종류. 연 순간 '게게'하고 탄생을.

☎0859-27-0080

2개 이상을 3일 전까지 주문하여 히에즈 본사에서 일하

1,620엔



깊은 맛이 우리나라는 소금다시마와 감초 연향을 하는 나라산 제조법인 '자연산'을 고집하고 '생강' '민들레' '마늘' '후추' '고춧가루' '구내 매점' 등에서 구입할 수 있다.

돗토리 아베 돗토리도 원조 계스시 1,080엔

1952년 이래 유일무이한 맛을 계속해서 지켜 온 돗토리를 대표하는 역 도시락. 쌀은 독자적으로 배합, 중요한 식초는 창업자가 개발한 '비전의 식초'를 사용. 또한 실계란에는 현지 소재를 사용하여 독자적인 제조법으로 만들어 낸다. 전국 역 도시락 대회의 단골 메뉴로 개설도 가득.

☎0857-26-1311

화제의 디저트

천연 디저트

구라요시 고쿠미 수박

일본에서 유일하게 '수박끼리 집묵' 하여 재배. 얇은 껍질 속의 섬세한 과육은 당도 13%이상의 '고쿠미 수박'. 7월 상순~중순이 제철이다.



구라요시사내의 농가 약30곳에서 재배되는 귀중한 수박

2,100엔

파니니 선녀의 배 바움쿰엔

콤포트한 돗토리현산 이십세기 배 1개를 생지로 감싸 오리지널 바움쿰엔으로 마무리. 촉촉한 생지와 아삭아삭한 배의 2가지 절묘한 식감으로 2014년도에는 농림수산대신상을 수상.

☎0857-54-1212



최우수상

유량 고향식품 중앙 공쿠르 '일본산 농림산물 이용부문'에서 농림수산대신상 수상

돗토리 호게쓰도 MOCHI cube

돗토리의 전통있는 화과자점의 새로운 퓨전 요리. 궁극의 부드러움을 추구한 떡 속에 전용의 팔알금(3종류)과 다이센 유업 생크림을 넣어 3겹으로 마무리. 신작 생초콜릿(216엔/개)도 드셔 보세요.

☎0857-22-3745

194엔(1개입)



350엔(1개)

요괴식품연구소 요과 눈알 아지씨

밤을 이겨 넣은 고운 팔알금을 생지로 감싸고 눈알의 빨간색과 검은색은 양갱을 사용. 그 후 마지막은 한천으로 코팅. 고급스러운 단맛과 식감은 고급 화과자를 방불케 하며 그 모습은 마치 '예술품'.

☎0859-42-5210

기타로 로드에서 먹으면 분위기 만점

배를 빙글 돌려서 얇게 얹어 얇은 내내 즐길 수 있는 디저트로

요나고 호텔 하베스트 인 요나고 링크 RINKA 3,000엔(지름12cm)

난부 초산의 엄선한 이십세기 배의 콤포트와 마스카르포네 치즈로 만들어진 레어치즈 케이크. 촉촉하고 매끄러운 절묘한 맛의 치즈와, 싱싱한 배의 맛을 만끽해 주십시오.

☎0859-31-1111

최우수상



3겹으로 만들어진 소프트로 스위트&크리미한 맛

돗토리의 향토주로 건배! 술과 안주

뚜렷한 사계절, 풍요로운 쌀과 물 술을 빚고 마시는데 최상의 장소인 돗토리현에서 오늘 밤은 기분 좋게 한잔 걸치고 싶다.

일품씩 정성스럽게, 최대한으로 소재를 살린 요리

돗토리 일본요리 준

양조 장인이 그 맛을 보충하고 있는 가게로 '돗토리의 맛있는 술과 안주'를 만끽. 안주는 제철 식재료를 사용하여 메뉴가 매일 바뀌는 가이세키요리, 수제 멧돼지 햄과 노른자를 채워넣은 곱감 등 소재 본래의 맛을 살려 술 미식가들이 좋아하는 요리가 가득. 점주에게 요리를 맡기고 신나는 연회를. ♪ 인분도 주문 받습니다.



↑ 돗토리시 에이리쿠엔센초257
☎18:00~22:00 ② 일요일 ☎0857-29-9054

돗토리 술안주

'염교절임'으로 건배!

돗토리현 내, 특히 동부 지구의 술집에서 나오는 것이 '염교절임'. 염교의 일대 산지이므로 갖 제배한 염교를 각 가게에서 독자적인 레시피를 고안하여 만든 염교절임은 식감이 좋고 싱싱하다. 향토주와 염교로 오늘밤도 건배.



※ 돗토리 사쿠 염교, '후쿠베 사쿠 염교'는 'G' (지리적 표시보호제도 등록)

추천 상표

● 밴덴무스메 준마이진조 아라다시키
● 히요키자쿠라
● 세이시이쿠잔 특별 준마이



'생강'을 위에 타서 돗토리현산 식재료를 맛있게 만들어서 제공되는 '생강' 라는 일본어로 양파 향취부터 생김을 가을에는 '가이세키 요리'는 4,900엔~. 절반까지 예약해제된 예약제 맞추어 요리를 준비한다.

양조장 직영, 계절별 일본 청주를 맛보십시오

요나고 이나타야

양조장 직영점이 때문에 봄 '아라다시리', 여름 '나카구미', 가을 '히야오로시', 겨울 '니고리' 등, 계절을 대표하는 '일본 청주'와 요리를 맛볼 수 있다. 특히 된장 조림을 비롯하여 술안주에 따라 술을 바꾸는 재미도 있다.

추천 상표 ● 이나타히메 (고리키, 원주, 생지장, 톱스이리이)



↑ 요나고시 아사히마치58-11
☎17:00~24:00(최종 주문시간 식사 23:00, 음료수 23:30)
② 일요일 ☎0859-22-0070

세계 제일의 맥주도 맛볼 수 있는 양조원 직영 '호프집'

호키 간바리우스

돗토리현의 향토 맥주의 선구자격인 '다이센G맥주'의 직영 레스토랑. 표고 300m에서 다이센산과 석양을 바라보면서 세계 제일의 맥주라고 칭송받는 마이센과 소시지, 가마에 구운 피자로 행복한 한때를, 한정 맥주도 마셔 보세요.

추천 상표 ● 바이젠 ● 야고(한정 맥주)



'오리지널 가마구이 피자' 1,080엔~

'바이젠(글라스)' 486엔

↑ 사이하쿠군 호키초 마루야마1740-30
☎11:00~14:30, 17:30~22:00(최종 주문시간 각40분 전)
※ 토 일 국경일, 골드워크, 여름방학, 정월은 11:00~22:00
② 월요일(국경일은 영일, 다음날 휴무) ☎0859-39-8033

돗토리현 동부의 6대 양조장, 식사와 잘 어울리는 일본 청주가 집결 돗토리 명주 도감

서민의 소박한 맛으로 정평이 자자한 향토주 다카다 주조장 ● 크이센 준마이
↑ 이와미군 이와미초 우라도메1694 ☎0857-72-0271

이나바 겐다유야마의 생품, 짧은 고리키알 외에 현지 쌀 나카가와 주조
● 이나바즈루 준마이(다이진조)
● 이나바즈루 특별 준마이 로쿠마부리키
● 후쿠자키 알만
↑ 돗토리시 다치카와초2-305 ☎0857-24-9330

웃음과 평온함으로 이어지는 술 니시모토 주조장
● 준마이슈 에미
● 준마이진조슈 에미
● 다이진조슈 에미
↑ 돗토리시 아오야초 아오야3960 ☎0857-85-0917

양조장인본인이 마시고 싶은 맛으로 빚어낸 세상과 타협하지 않는 청주 야마네 주조장
● 히요키자쿠라 준마이슈
● 특별 준마이 세이시이쿠잔
● 도쿠조 준마이슈
↑ 돗토리시 아오야초 오쓰보249 ☎0857-85-0730

정성을 담아 빚어 한 병씩 속성 오다 주조장
● 밴덴무스메 준마이진조슈
● 밴덴무스메 기모토코리키
● 밴덴무스메 준마이진조슈
↑ 야즈군 와카사초 와카사1223-2 ☎0858-82-0611

맛있는 요리와 잘 어울려 행복한 식탁을 만들어 주는 청주 스와 주조
● 스와이즈미 준마이진조슈
● 스와이즈미 준마이슈
● 스와이즈미 준마이진조슈 오토리
↑ 야즈군 지즈초 오야자 지즈451 ☎0858-75-0618

돗토리 명주도감

돗토리현 중부의 8대 양조장, 풍부한 술이 있는 곳

후지이 주조 ● 하루로 매우 드라이한 맛
 ▲도하쿠군 미사사초 미사사870-1 ☎0858-43-0856

1889년에 창업한 경쾌한 맛의 술을 빚는 양조장
후쿠라 주조 ●산인토고 준마이다이진조슈
 ●산인토고 특별 준마이슈
 ▲도하쿠군 유리하마초 마쓰자키488 ☎0858-32-2121

'일본 청주의 맛은 쌀과 물이 결정' 한다는 신념
우메쓰 주조 ● 우원의 술 후래!
 ● 우메쓰노 키모토
 ● 지케이미술 우마이가나
 ▲도하쿠군 호쿠에이초 오다니1350 ☎0858-37-2008

양조수는 선녀 전설의 '하코로모 우물물'
겐사이 주조 ● 준마이다이진조
 ● 구라요시 시라키베도조
 ● 준마이진조 우쓰부키노쿠라
 ▲구라요시시 히가시나카마치2573 ☎0858-22-5020

철두철미, 양질의 증미와 이와쿠라 샘물
다카타 주조 ● 준마이다이진조 무라사키 라벨
 ● 준마이진조 군 라벨
 ▲구라요시시 니시나카마치2633 ☎0858-23-1511

돗토리현 쌀의 준마이슈, 태워 마셔도 차게 마셔도 맛있는
나카이 주조 ● 야시모 준마이슈
 ● 준마이슈 야시모토지
 ▲구라요시시 나가카와라555 ☎0858-28-0821

다이센산의 물과 쌀로 빚는 드라이한 맛의 청주
오타니 주조 ● 준마이진조 나카다레
 ● 준마이진조 고리키
 ● 드라이한 맛 준마이슈
 ▲하쿠쿠군 고토우라초 우라야스368 ☎0858-53-0111

잡리지 않는 마일드한 맛
에바라 주조 ● 하루요초 준마이진조
본점
 ▲도하쿠군 고토우라초 야바세1400 ☎0858-52-2203

돗토리현 서부의 4개 양조장, 산에서 바다까지 맛도 다채롭다

창업 160년, 다이센산의 복류수로 빚은 청주
구메자쿠라 주조 ● 특별 준마이 야코
 ● 준마이진조 다이센
 ● 특별 준마이 고리키
 ▲사이하쿠군 호키초 마부야마1740-50 ☎0859-68-6555

오쿠다이센의 물과 현지 쌀 고후쿠만고쿠
오이와 주조 ● 시켄키로 준마이슈
 ● 슈요간센 준마이진조
본점
 ▲히노군 고후초 에비1872 ☎0859-75-2404

1865년 창업, 항구 유일의 오랜 역사를 지켜 온
지요무스비 주조 ● 지요무스비 준마이다이진조
 ● 지요무스비 준마이진조 고리키
 ● 지요무스비 준마이진조 아마다니시키
 ▲사카미미나토시 다이쇼마치131 ☎0859-42-3191

330년의 역사, 술과 음식을 위하여
이나타 본점 ● 이나타히메 표관준마이
 ● 준마이슈 톱스타이리
 ● 준마이진조 이나타히메 고리키
 ▲요나고시 요미초325-16 ☎0859-29-1108

돗토리의 주목술

쇼와시대부터 양조되어 온 전통의 와인에 세계 제일의 맥주, 최신의 '돗토리의 술' 을 알려 드립니다.

소주 · 매실주

1,350엔(750ml 상자입)



지요무스비 주조 '주식회사
하마노이모타

돗토리현 서부, 유미가하마 반도의 특산물 '킨토키 고구마' 를 원재료로 일본 청주의 효모와 누룩을 사용한 소주. 마일드한 향기와 목넘김으로 인기 해외에도 출하하고 있다.
 ☎0859-42-3191

다시 술을 빚고 싶다면, 이 술을 마시세요!

우메쓰 주조
노코

유리하마초산의 완숙 매실을 일본 청주에 담근 매실주. 2년간 숙성시켜 입안 가득 펼쳐지는 마일드한 맛. 소다를 섞거나 온 더 룩 또는 그대로 데워 먹어도 맛있다.
 ☎0858-37-2008

와인 · 리큐어



호조 와인 양조소
호조 와인

주오쿠·시코쿠·규슈 지방에서 가장 오래된 양조장이 빚어내어 자신있게 선보이는 와인. 양조 철학은 '양보다 질', 포도밭 경작부터 발송까지 정성을 들여 꼼꼼하게 실시한다. 돗토리현을 본 뜬 라벨도 세련된 디자인.
 ☎0858-36-2015



1,280엔 (스탠더드·720ml)
 1944년부터 제조 시작, 대표 상품은 화이트-레드-로제의 3종류

향토맥주



구메자쿠라 다이센 브루어리
다이센G맥주

다이센의 복류수로 정성을 다해 빚은 화제의 '향토맥주'. 그 중에서도 바이젠은 '월드 비어 어워드 2011' 에서 '세계 제일' 을 수상한 역작이다.
 ☎0859-39-8033

DELICIOUS
돗토리도감
 DON BURI
 SELECTION

'맛의 고장 돗토리현' 의 마지막을 장식하는 것은 **덮밥**. 인기가 높은 **해물에서 푸짐한 고기모듬까지 화제의 덮밥을 모두 소개합니다!**

성게 덮밥 된장국·채소절임 포함 2,900엔
 밥을 완전히 뒤덮는 성게가 웃음과 행복을 부른다

단맛과 풍미가 풍부한 성게를 안경없이 특급 현지물고기에서 정통한 점주가 선택한 최고급품이므로 입에 넣는 순간에 녹아내리는 식감은 실로 감동. 성게에 흠뻑 취하고 싶다.

활어 후지
 ▲도하쿠군 고토우라초 오야지 아카사키1149-2
 ☎10:30 ~ 21:00(최종 주문시간 20:30)
 ◎목요일 ☎0858-55-2056

와사비 덮밥 1,200엔(4~11월)
 와사비 생산 농가 직접 계승해 온 맛

갓 갈아낸 와사비가 '주인공' 인 덮밥. 세키가네 특산 '마즈마 품종의 와사비' 의 상쾌한 향과 순하면서 톡 쏘는 매콤함이 딱 좋다. 독배기에 지은 밥과 정밀 잘 어울리는 조합!

와사비 카페
 ▲구라요시시 세키가네초 세키가네슈쿠896-1
 ☎11:00 ~ 15:00(1주일 전까지 예약 필요)
 ◎월~금요일 ☎0858-33-4217



돗토리 와규 로스트 비프 덮밥 다이센
 쇠고기 200g·된장국 포함 1,980엔
 돗토리 와규의 설도살을 천천히 저온에 조리하여 방순한 쇠고기의 깊은 맛을 만끽할 수 있는 로스트 비프를 높이 쌓아 올린 덮밥! 특제 사리아핀 스테이크 소스와 마요네즈를 곁들여 호쾌하게 만끽.

조코트아나바 모구리아
 ▲돗토리시 미나미요시카타1-50
 ☎11:30 ~ 14:00, 17:30 ~ 23:00
 ◎월요일 ☎0857-29-8339

게살 덮밥 1,150엔
 입안에서 살살 녹는 맛있는 게살

홍게의 살을 독자적인 방법으로 숙성시켜 입에 살살 녹는 식감과 깊은 맛이 우려나는 야성적. 게살도 푸짐하고 겨란반숙을 섞으면 감칠맛이 더욱 깊어진다.

식당 유미가하마
 ▲사카미미나토시 다케노우치단치209
 ☎11:00 ~ 15:30
 ◎12월 31일~1월 4일
 ☎0859-45-4411

돗토리 와규 스테이크 찬합덮밥
 된장국, 채소절임, 샐러드 포함 2,200엔
 찬합에 담긴 절묘한 정도로 구워진 스테이크는 지정 목장에서 한 마리를 통째로 구입한 '돗토리 와규'. 달콤한 기름과 방순한 살코기를 특제 스테이크 소스를 곁들여 먹는다!

지역 특산 고토치 팥 아마노에카·다이센보 '레스토랑 다이센보'
 ▲사이하쿠군 호키초 가나히타니1801
 ☎11:00 ~ 15:30(최종 주문시간)
 ◎화요일(국경일의 경우에는 영업, 다음날 휴무), 12월~3월(겨울철 휴무) ☎0859-62-7577