

食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鳥取県 美食天國鳥取縣 美食'천국'동북리현



食パラダイス鳥取県の
魅力を発信中!



公式HP



公式Instagram



公式X

鳥取かにグルメ

TOTTORI CRAB GOURMET BOOK

鳥取県内でカニが楽しめる飲食店を紹介

2025 - 2026 年版



蟹バルでカーニバルか!



ウェルカニ キャンペーン

2025.10.14 Tue ~ 2026.3.19 Thu

鳥取県に宿泊し応募で毎月100名様、
期間500名様に鳥取の旬のカニが当たる!
2026年2月28日まで

<https://kanitoriken.jp>

INFORMATION



発行日:2025年11月30日 掲載店舗情報(メニューなど)は2025年11月時点における内容で、変更される場合があります。



紅ずわいかん井 2,880円

天然海水いけす

海陽亭

鳥取市

豪華！
桶盛海鮮丼
桶ぎっしりベニズワイガニ

境港から直送されたベニズワイガニを使用。岡の削き身、ほぐし身が敷き詰められています。大葉の上にはイクラも。薬味の生薑と山葵が添えられているので、さまざまな味でベニズワイガニを堪能できます。

☎ 0857-31-4649

鳥取市賀茂町3丁目27-1

☎ 11:00~14:00

☎ 17:00~21:00

(最終入店受付19:45)

L.O.20:00

図本 図有



- ◆海鮮丼がにコース 2人以上で予約 38,800円
かに味噌、活松葉がに刺身、活松葉がに炒め焼き、親がに、かにすき、量産デザート
- ◆活松葉がに1枚 16,000円~
※時期により価格が変動する場合があります
※11月6日~3月20日



ベニズワイガニの太巻き寿司 2,400円~5,000円

ご馳走 ぐらっちえ

鳥取市

食事のbまで
鳥取の味を堪能
ベニズワイガニの寿司

鳥取でカニが食べたい人に満足してもらえるよう考案したベニズワイ、松葉がに料理の数々。ベニズワイの寿司はかに味噌がよい仕事をして美味！収分量が多い時期は天ぷらなどの料理も登場します。

☎ 0857-29-5300

鳥取市米広通町271-4

かわとビル

☎ 17:00~23:00

☎ 図有、他

図有



- ◆ベニズワイガニのかにぎり寿司(3貫) 1,000円
- ◆かにクリームコロッケ 3個 880円
- ◆松葉蟹コース(要予約) 25,000円~
※週末は飲みあつたも予約がおすすめです
※カニの入量がない場合には提供できない場合がございます



極上かに寿司(1人前) 3,000円

出前専門 寿司半

鳥取市

冬は特に美味しい！
極上の
ベニズワイ寿司

昭和10年創業の老舗。カニの上身を特製の甘酢に漬け込んだ至福の逸品は、ベニズワイガニがぎっしりと敷き詰められています。予算に合わせてカニの量を増やすことも可能。テイクアウトもできます。

☎ 0857-22-4836

鳥取市川越4-104

☎ 9:00~19:00

☎ 図有(祝日の場合は営業)

図有



- ◆極上かにのにぎり(1人前5貫) 3,000円~
※前日までに要予約
※9月~翌6月までの限定商品
※価格が変動する場合があります(図有要確認)



混ぜ物なしのかにみそ(かにみそのカナッペ) 1,500円

日本料理 Japan's

鳥取市

かにみそだけを贅沢に
地酒とゆったりした
空間で舌鼓

鳥取ベニズワイガニのかにみそは、混ぜ物を一切入れず、時間をかけて丁寧に作ります。濃厚なかにみそ本来の味が味わえ、カナッペや白ご飯と一緒に旬の味を堪能することができます。

☎ 0857-24-3939

鳥取市米広通町220

☎ 17:30~22:30

(L.O.22:00)

☎ 図有、不定休

図有



- ◆混ぜ物なしのかにみそ 時間
- (写真はかにみそのカナッペ)
- ◆かにみそごはん 1,500円~
※要予約
※仕入れによって提供できない場合があります





かにまつり丼 3,380円

- ◆かに甘エビ丼.....2,530円
- ◆かにすき海産(要予約).....6,800円



海鮮系

お-エンヤわたいや店 鳥取市

星空舞を使用した
県産ベニズワイ満載
かにまつり丼新登場

元祖いか井で有名な山田屋
による井専門店。県産ベニ
ズワイガニと本ずわいがいの
天ぷらを使用した「かにまつ
り丼」は極上の味わいです。
要予約で「かにすき海産」も
あります。

☎ 0857-50-1775

鳥取市賀茂町西3-323

平日11:00~14:30

L.O.14:00 土日祝11:00~

15:00 L.O.14:30

日本、他(月2回)と不定期有

曜多



松葉蟹のクリームパスタ 6,800円

- ◆松葉蟹のクリームパスタ.....3,800円
- ※松葉がいの松葉により価格変動あり
- ※提供期間1月~3月



イタリア系

ベベネ-ロ イタリア館 鳥取市

1960年創業
老舗イタリアンによる
松葉がいのパスタ

ジビエにも精通する手練れの店
主によるイタリアン。時間をか
けてじっくりと仕込んだ、かに味
増入りのクリームソースで仕立
てた贅沢なパスタ。この冬にし
か出会えない、極上イタリアン
を堪能しよう。

☎ 0857-27-4736

鳥取市北町308-2

日11:30~14:00 L.O.

13:50 18:00~

23:00 L.O.22:00

日祝11:30~14:00 他2~4月(祝

日の場合は要予約) 曜多



松葉蟹のコースです

- ◆日帰り蟹プラン(温泉付き)2人~予約可
- ・充実フルコース.....17,600円~
- ・活製DX.....35,500円~
- ※休休日・年末年始により料金変動あり
- ※5日前までに要予約



温泉旅館

丸茂(まるも) 鳥取市

鳥取温泉の名宿で味わう
日帰り蟹プラン蟹会席
冬の味覚を心ゆくまま

創業以来の温泉旅館が贈る
冬季限定日帰り蟹プラン。鳥
取の松葉がいを多彩な料理で
堪能し、食後は自家源泉かけ
流しの湯をゆったり楽しみます。
心も体も温まる至福のひとつ
き、冬の贅沢を。

☎ 0857-23-1311

鳥取市永楽温泉町455

日17:30~19:00

曜20台



- ◆かにすき(ガール付き).....18,000円
- ◆焼きがにコース.....20,500円
- フルコースは前日にて
- ※12:30~13:30は1,000円アップ
- ※料金は食事のみ ※要予約

旅館

かまや旅館 鳥取市

網代産松葉がいを使用
痛しとやすらぎの
おもてなし

清宮海岸近くにある箱やかな
こころ配りが自慢の宿は、食
事のための利用も可能。かに
は地元・網代港で水揚げされた
新鮮な松葉がいを使用し、刺
し、焼き、鍋などフルコースで
楽しむことができます。

☎ 0857-72-0470

鳥取市網代港町清宮1832

曜有





お食事処
若林 鳥取市

明治元年創業
魚のプロが営む
全室海が見える食事処

仲買人が直接営み、上質な松葉がにを提供してくれます。「賢況松葉がにコース」は、かにすき、焼き、茹で、刺し、味噌、天ぷらとさまざまな調理で楽しめます。日本海を一望できる部屋も魅力です。

☎ 0857-31-1178

鳥取市賀露町北1-7-20

月11:00~14:00

17:00~21:00

(夜は前日までの要予約)

国大

館有



- ◆賢況松葉がにスペシャルコース.....60,000円
 - ◆松葉がにかにすきフルコース.....38,000円
 - ◆松葉がにかにすきフルコース.....33,000円
 - ◆その他かにコース.....14,800円〜
- ※松葉がにの大きさは時期により異なります※カニ料理は12月まで



味暦 あんべ 鳥取市

カニ好きは行って損なし！
「親がに井」で人気の店が
提供する松葉ガニコース

25周年を迎えた、カニが好き
な人に一度は行ってもらいたい
人気店。カニを余すことなく堪能
できます。県外から訪れる
人も多く、席が埋まってしまう
ので予約してからの来店がお
すすめです。

☎ 0857-29-9125

鳥取市美生町175-2

月平日12:00~13:30

土日祝11:00~14:00

夜18:00~21:00

国大休(祝日に非連続期間)

日 国大



- ◆松葉ガニコース.....時価
- ※要予約



しゃぶしゃぶと季節の料理
鳥取 久兵衛 鳥取市

松葉がにを
刺身、天ぷら、茹で、焼き
全てを堪能できます！

コースは刺身、天ぷら、茹で、
焼き、蟹味噌、お吸い物、雑
炊まで蟹三昧！全て刺身にして
ほしいなどの要望にも応えてくれ
ます。盛り付けも雅なので、味
覚だけでなく視覚でも満足でき
ます。

☎ 0857-22-3787

鳥取市本広温泉町111

月17:30~23:00

(L.O.22:30)

国大(予約の場合営業)

国大



- ◆生松葉がに一人一匹お任せコース.....22,000円、33,000円、44,000円
- ◆生松葉がにフルコース.....35,000円、56,000円
- ※来店までに要予約
- ◆地産産物松葉がに.....16,000円〜
- ※当日予約OK



味覚のお宿
山田屋 鳥取市

秘伝のダシと
手作りのボン酢
山田屋名物・かにすき

立派な松葉がにを賢況に使っ
た「かにすき」は、リピーターもい
るほど大人気。山田屋の冬を
代表する料理です。秘伝のダ
シと手作りのボン酢が、カニの
旨味をよりいっそう、引き立てて
います。

☎ 0857-28-1004

鳥取市賀露町北1-6-36

国大



- ◆タグ付松葉ガニフルコース「国産まね」.....60,500円
- 先付、お造り、炭火焼き、かにみそ、ウラタン、かにすき
(大鍋)、親子蟹、天婦羅
- ※全てタグ付き松葉ガニを使用したコースです
- ※提供期間11月7日~3月31日





御座敷居酒屋
ふじ善 ふじよし 鳥取市

活松葉がにの刺身、かにすき、雑炊など、かにづくしのコースが味わえる

鳥取の旬の食材を使った料理でもてなす、完全個室型の御座敷居酒屋。活松葉がにコースでは松・竹・梅の3種類を用意。ふじ善が織りなす安らぎ空間で忘れられない素敵ひとときを。

☎ 0857-32-6110

鳥取市本広通451-2
11:00~LAST
昼
夜



◆活松葉がにコース
梅 28,000円
竹 40,000円
松 60,000円



和風料理
つくし館 鳥取市

厳選した松葉がにを一人ひとりの好みに合わせて提供

四季折々の鳥取の食材や地酒も楽しめ、「チーズクリーム豆腐」が名物の和風料理店。1杯の松葉がにもお客さんの注文に合わせて、足1本から茹でや焼きなど好きな調理法で存分に堪能できます。

☎ 0857-29-6849

鳥取市本広通155
17:30~22:30
昼
夜
tsukushikan.com/



◆松葉がに.....時価
(刺身、ゆで、焼きなどで提供できます)
※要予約



旬海料理・活いか
ざんりん 鳥取市

味覚の王者
鳥取産活松葉がにを究極鮮度で堪能

「おもてなしの心と日本料理を手頃な値段で」をモットーに。活きた松葉がにを調理するので、新鮮かつ最上級の味を提供してくれます。店内は気品あふれる座敷、テーブル席などでゆったり楽しんで。

☎ 0857-21-4649

鳥取市本広通355
グレースビル1階
17:00~21:00
昼
夜



◆活松葉がにコース12人以上で予約 38,500円
かに味噌、活松葉がに刺身、活松葉がに炒め焼き、松がに、かにすき、雑炊、デザート
◆活松葉がに1枚 16,000円~
※時間により価格が変動する場合があります
※11月6日~3月20日



かぬまさ・浜下商店
賀露港・市場食堂 鳥取市

松葉がに発祥の地
豊富な経験と熟練の目で松葉がにを厳選

浜下商店に並ぶ茹で松葉がに、その道55年の養蚕で名人が松葉がに本来の甘みと旨みを引き出す極上の手法で提供。「家庭で茹でるよりも美味しい」と評判の松葉がにを食堂でイートインできます。

☎ 0857-28-2391

鳥取市賀露町西
4-1803-2
平日10:30~L.O.14:30
土日祝10:00~L.O.14:30
営業日、1日に数回
限有



◆松葉がに.....時価
ボイルした松葉がにを店頭で購入し、市場食堂にてイートインするスタイルです
※要予約





◆松葉がにコース……………10,000円～
※値段によって内容を調整できます
※要予約



あぶり屋 鳥取市

新鮮な松葉がにを
カジュアルに
炭火で炙るスタイル

松葉がにをカウンター越しに炭火で炙り、香ばしい匂いが食欲をそそります。カウンター中心で1人でも気軽に入れるのが魅力。予算に応じて、炙り以外にも鍋、刺身身など好みの食べ方を叶えてくれます。

☎ 0857-20-2877

鳥取市本立温泉町708
☎ 17:00～L.O 23:00
※要予約



松葉がにコース(7品)……………18,000円～

◆松葉がにコース(7品)……………18,000円～
※2日前までに要予約
◆焼き松葉……………4,400円
◆茹で松葉……………4,400円



よって暖房 鳥取市

鳥取の冬の味覚
松葉がにを余すことなく
堪能できる限定コース

毎年予約殺到の松葉がにコースはカニ鍋、焼きガニ、茹でガニなど王道のメニューが勢揃い。お手頃価格で松葉がにを楽しめます。掘りごたつの個室完備、大広間の貸切も可能です。

☎ 0857-36-0610

鳥取市衛生町305
☎ 12:00～14:00 L.O 13:00
17:00～22:00 L.O 22:00
※要予約
※本通Pサービス参加店



◆松葉がに カニ刺し・カニしゃぶコース……………2,000円
◆松葉がにフルコース……………2,000円
(ゆで、焼き、鍋、刺身、焼酎飲、デザート付)
※2人より要予約 ※金額は問い合わせを



花のれん 本店 鳥取市

賀露港、網代港から
入荷した選りすぐりの
松葉がにを堪能

一口で松葉がにと言っても、大きさや獲れた状態も様々。カニの目利きに長けた店主と料理長が選んだ松葉がにが美味しいこと間違いなし!松葉がにのしゃぶしゃぶ、炭火焼きなどで鳥取の冬の味覚を堪能してください。

☎ 0857-23-0494

鳥取市五町526
☎ 11:00～14:00
17:00～22:00
※日祝(月祝)の場合は営業
※月夜定休、年末年始
※要予約



◆かにめしコース(焼)……………13,800円
◆かにめしコース(特上)……………16,800円
◆湯増コース……………20,800円
◆タグ付きフルコース……………48,000円～
※コースは2日前要予約



がまづ 鳥取市

食と人との出会い
誰かと過ごすひと時に
鳥取の食を心行くまで

完全個室のプライベート空間でゆったりとした時間を過ごす。鳥取松葉がに専門店。目利きの技と料理人としての技術を磨き上げた料理長によって、最高峰の松葉がにを至高の料理で提供します。

☎ 0857-30-6888

鳥取市衛生町302-1 2F
☎ 11:30～15:00
17:30～22:00
(コース最終入店2時間前)
※水、年末年始
※本通Pサービス参加店





新潟海産物
伊くま 鳥取市

極上の松葉がにを使用
料理長の匠の技が光る
1日1組限定のコース

獲れたての新鮮なかにでしか味
わえない刺身を始め、濃厚なみ
そ、焼き、蒸しと思う存分松葉
がにを堪能できる特別なコース
です。この季節しか味わえない
上品なかにの旨味で自然とお酒
も進みます。

☎ 0857-32-3939

鳥取市港町3
☎ 11:00~14:00(LO 13:00)
17:00~20:00(LO 19:30)
☎ 祝日の場合は営業。
※本日が休み
☎ 有り



◆鳥取産タグ付 松葉がにコース
(フルコース).....30,000円~
1日1組限定、4人以上で5日前までに予約が必要で
※予約に応じて別途、予約時に相談を



株式会社 和泉水産
海鮮料理 きわみ 新潟市

満足度100%!!
たっぷりカニ身×旬魚の
贅沢コラボ丼

県内の漁港で仕入れた魚を店
内で捌くから鮮度が違う!ベ
ニズワイガニと旬のネタをふ
んだんに組み合わせた「限定
丼」は鮮魚店だから提供でき
る価格ということもあり、観
光客からも大人気です。

☎ 0858-49-8031

新潟市東区新町1030-1
道の駅等の隣 敷内
☎ 11:00~18:00
☎ 年中無休
☎ 111台



◆紅ズワイガニと旬のおさかな限定丼.....2,000円
※1日10食の数量限定
みそ汁付き
◆松葉がに.....時価
※鮮魚売場では松葉がになどの購入可能



回転すし
北海道 河北店 青森市

捌きたて&握りたて!
鮮度抜群な海の恵みを
デカネタで提供します

境港で水揚げ後、すぐに地元
で加工するから生のまま提供が
可能。鮮度抜群のカニが食べ
られるのは地元の特権です!今し
か食べられないベニズワイの握
り、カニみそ軍艦など自慢のデ
カネタを味わおう。

☎ 0858-48-1577

青森市清谷町2-90
☎ 11:30~21:00
(L.O.20:45)
☎ 無休
☎ 37台



各種類り
◆紅ズワイガニ.....420円
◆カニみそ.....280円
◆生ズワイガニ.....620円
※人数に合わせたご注文を



喜太亭 万よし 青森市

日本海の新鮮な魚や
松葉がにが味わえる
和食と寿司の店

落ち着いた佇まいで地元民か
らも愛される「万よし」では定
食から会席料理まで、こだわ
りの器で丁寧な料理を提供。
予約で食べられる松葉がに
は、焼き蟹や蟹なべなどで楽
しめます。

☎ 0858-22-2778

青森市外/町768
☎ 11:30~14:00
17:30~21:00
(夜予約制)
☎ 祝日の場合は要目
☎ 有り



◆かにづくしコース.....22,000円~
※2人以上で3日前までに要予約
※仕入れにより価格の変動を





三朝茶師の湯

紅葉 万翠楼

名古屋

老舗旅館で極上の
活松葉蟹会席を食べて
至福のひとつときを

山陰を代表するブランド蟹「タグ
付き活松葉蟹」1杯を使用した。
万翠楼の中で鮮度、質ともに
最高ランクの蟹活蟹会席で
す。ざっしりと詰まった身。濃
厚で上品な甘みが特徴。様々
な調理法で楽しめます。

☎ 0858-43-0511

国東市三朝町山田5

☎ 17:45~20:45

(夕食プランのみ)

※不定休

※有

☎ www.mansai.co.jp/001/



◆活松葉蟹会席.....1人46,200円~

※仕入れにより価格の変更有

※営業期間11/10~12/20, 1/10~2/20

※1歳未満から52人以上で要予約

※イメージのため、写真は前撮りに20分



可児

紅葉 清水庵 (せいすいあん)

名古屋

レトロな佇まいが映える
季節限定の松葉がにや
餅しゃぶも人気!

赤瓦が近く、旅行で訪れる人
や地元の人も多い店舗。定食
や御膳、冬の王者松葉がに
や、こだわりの料理餅しゃぶを
提供しています。餅しゃぶはこ
こでしか味わえないオリジナル鍋
料理です。

☎ 0858-22-4759

国東市市町1-676

☎ 11:00~L.O.14:00

17:00~L.O.20:00

※月、火、水曜

※有



◆松葉がにフルコース.....44,000円~

※2人以上で3日前までに要予約

※仕入れにより価格の変更有



紅葉 蒼居 (あおい)

名古屋

美味しい松葉がにと
種類豊富な
アルコールで満喫!

松葉がには昔なじみの魚屋から
仕入れ。新鮮で旨味たっぷりの
茹で蟹、香ばしい焼き蟹。スー
プに蟹のエキスが溶け込んだ蟹
なべなど、好みの料理で予約を
どうぞ。一品料理も提供してい
ます。

☎ 0858-26-6559

国東市市井町1-12-23

☎ 18:00~22:00

※日、祝、不定休の場合有

※有

◆松葉がに.....20,000円~

※要予約

※仕入れによって価格の変更有



紅葉 河本魚店

海部市

店内の生簀から
そのまま調理されるので
鮮度が抜群!

寒く厳しい日本海で育つ松葉が
にの身は、口に入れた瞬間にふ
わっと甘みが広がります。秘伝
の出汁で食べる鍋や、鮮度抜
群のカニはぜひ生で茹でたては
もらろん冷めても美味しく召し上
がれます。

☎ 0858-32-0236

国東市海部町102

☎ 11:00~20:00

※不定休

※有



◆かにすき.....8,800円

魚の刺身、小鉢、雑炊セット付き

◆焼きがに・かに刺身のセット.....7,700円

※どちらのメニューも活かに1杯使用 ※要予約

※個定利用、別途要予約

※仕入れにより価格の変更有



◆松葉ガニコース 25,000円〜
 ※2人以上で要予約
 ※仕入れにより価格の変動あり
 ※支払いは現金のみ



笑酒 (かい) 繁じょう

丁寧な調理と接客
 リピーターも多い
 人気の居酒屋！

落ち着いた雪田気の店内。座敷は掘りごたつ式のテーブルとカウンターがあります。タブレットでスムーズに注文できるのがポイント！予約で食べられる松葉ガニにも、冬の人気メニューです。

☎ 0858-35-5164

田舎松葉蟹料理 雪田気 5-4
 田18:00~22:00
 田火
 田松葉蟹料理 雪田気 5-4



日本料理 雲海

本子

松葉ガニに1杯使用！
 一年のご褒美に
 冬のご馳走蟹づくし

鮮度抜群、県産産の松葉蟹をあらゆる調理法で楽しめる会席料理は、まさに贅沢の極み。山陰の冬を満喫できる、この時期だけの特別コースです。厳選された山陰の銘酒と一緒にどうぞ。フリードリンク(90分)付きのプランもあります。



◆松葉蟹会席 30,000円〜
 季節のおまかせ八寸盛り、蟹刺し、本日の鮮魚二種盛り、蟹鍋、焼き蟹、甲殻蟹味噌、蟹蒸し、蟹焼酎、時季の水菓子 ※4日前要予約



☎ 0859-36-1116

田米子市久米町532
 ANAクラウンプラザ
 ホテル米子1F
 田11:30~14:30
 17:30~21:00
 田無休 田有



伊在 (かい) 上福原店

活松葉ガニを使った
 刺身や焼き料理がおすすめ
 旬の生ガニ料理に自信あり

今しか味わえない旬の特大活松葉ガニを提供。軽く焼いても、刺身でも食べられるのは新鮮な「活」だからこそ。調理方法が好きな選べる買取メニューは、自分の食べたい蟹料理を事前に予約することができます。

☎ 0859-58-5322

田米子市上福原317-2
 田11:00~14:30
 16:00~22:00
 田月(祝日、土、日、月、日、日)
 田有



◆松葉蟹一杯(1枚)買い
 サイズや予算に応じて※要予約
 ※買取メニューは調理方法が異なります。
 例) 半分刺身・半分焼きなど
 ◆松葉蟹付き冬会席 15,000円/1人
 ※会席メニューは基本的にランダムに変わるので、食材や調理法などの希望がある場合は予約を



海王 (かいおう)

本子

カニの濃厚な旨味と
 香ばしい香りで食欲倍增
 活松葉ガニにもあります！

蟹甲羅焼きは紅ズワイガニ一枚一枚から身を取り出している手間暇かけた一品。カニ身が沢山入ったせいろめしはボリューム満点。メはお茶漬で。ランチ、ディナーどちらも注文可能です。

蟹せいろめし膳 3,850円

◆蟹づくし 11,000円
 ◆活松葉ガニコース 22,000円〜



☎ 0859-23-6660

田米子市海王町4-04
 田月~土 11:30~14:00
 17:30~22:00(日、月、日、日)
 17:30~21:00
 田火
 田有





御食事処 海心(かいしん)

紅スワイガニを
贅沢に1枚使用!
安さと新鮮さが自慢

境港産紅スワイガニのほぐし身がたっぷり乗った海鮮丼! 5種の鮮魚、イカ、ウニ、いくらなど、海そのものを味わえる、贅沢な一品です。紅スワイガニがまるごと1枚付いた海心定食や、松葉ガニの豪華御膳も見事です!

☎ 0859-42-3223

国境港市指定町1802-23
☎ 0800-15001, 014-301-1700-21300, 021-001

国境
市
国境



- ◆ぜいたく境港丼.....3,990円
- ◆海心定食.....7,150円〜(時価)
- ◆松葉ガニの豪華御膳.....13,760円〜(時価)



紅スワイガニらぁ屋 まるはち屋

蟹専門問屋ならではの
紅スワイを心ゆくまで
味わいつくす!

かにを殻ごとペースト状にして作るスープはうっとりするほど濃厚! たっぷりのかに身と麺を絡ませ至極の一杯に。さらに特製蟹みそをのせたご飯とスープを合わせておじや風にするのもバリエーションです。

国境港市佐野町1634

米子鬼太郎会館2階
☎ 0859-42-3223

国境一ツ12:00〜20:00
(L.O. 19:30)

水木12:00〜17:00
(L.O. 16:30)

国境市 国境



- ◆紅スワイ蟹らぁ屋 カニシンドフル(半斤).....1,500円
- ◆紅スワイ蟹らぁ屋 カニトリプル(約2斤).....2,700円
- ◆KSG(カニ専用ご飯).....400円
- 店主こだわりの日替わりらぁ屋はインスタをチェック



本スワイガニづくし会席 20,000円/1人

- ◆本スワイガニづくし会席.....22,000円/1人
- ◆紅ずわいかにづくし会席.....9,900円/1人

※3日前までの事前予約制
※提出期間3月頃まで
※食事時間16:00〜21:00



皆生温泉 芙蓉別館

境港で獲れた松葉がにを
2.5杯使用した贅沢会席
食事のみも利用できます

1人前になんと2.5杯分もの蟹を贅沢に使用。茹でがに、焼きがに、かにすきなど全9品のコースで、様々な蟹料理を心ゆくまで堪能できます。他にもベニズワイづくしの会席など、山陰の海の幸を味わえます。

☎ 0120-085-932

☎ 0859-34-0009

国境市皆生温泉3-14-10
国境市



海鮮フグ料理 殿

境港で獲れた海鮮を
あますことなく提供
旬の松葉がににも堪能あれ!

全国から取り寄せた新鮮な魚介類や境港産の天然とらふぐが1年中食べられる店。冬は思う存分松葉がににも楽しめます。地酒の種類も豊富! 水木しげるロードを観光した後に行くのもおすすめです。

☎ 0859-44-2929

国境港市大町66
☎ 平日 16:30〜21:30

土日祝 11:30〜21:30
国境市 国境



- ◆焼きがに・ポイルがに.....8,800円〜
- ◆かにすき.....1人/4,800円
- ◆かに味噌甲羅焼き.....2,750円





海鮮どんぶり
山芳亭 (やまよし) 日産津村

海の幸溢れる宝石箱
丁寧に蒸した松葉がには
旨味が一味違います

松葉がにと紅スワイガニをふんだんに使用した海鮮丼は今しか出合えない! 使用するカニは、2014年以降は、丁寧に蒸して調理をしているため、ゆで汁に旨味を逃がすことなく本来の濃厚な旨味を味わえます。

☎ 0859-37-1011
日産津村日産津村1028-1
新野市場内
日 11:30~15:00
日水(不定休有)
昼有



◆松葉ガニスペシャル丼(数量限定).....2,900円
(蒸し松葉がにの足、紅スワイガニのほくし身、ミソ、イクラ)
◆紅スワイガニスペシャル丼(数量限定)
(紅スワイガニの足、ほくし身、ミソ、イクラ).....2,300円



炉端焼き
家富良 (かぶら) 日産津村

地元山陰の食材に
こだわり抜いた
炉端焼きと寿司の名店

名物の炉端焼きや地物鮮魚の握り寿司など、地元の厳選食材を堪能できる店。そしてこの時期外せないのが、山陰の冬を代表する味覚・松葉がに。刺身、焼きなどさまざまな調理法で味わうことができます。

☎ 0859-21-5988
日産津村市場223
日 17:00~23:00
日水
昼有



◆松葉がにのお刺身.....時価
◆焼松葉がに.....時価
◆松葉がに鍋.....時価
◆松葉がに入りコース.....11,000円-
◆松葉がにフルコース.....要相談



魚山亭 (ぎょさんてい) 日産津村

30年以上続く老舗店
境港でとれた新鮮な
海の幸を提供

旬の海鮮をリーズナブルな価格で食べられる地元根付いた人気店。先代からのこだわりで、水槽には松葉がにが常備されています。来店してから活きたまま調理をしているので、より鮮度の高いカニを堪能できます。

☎ 0859-42-2337
日産津村市場2297
日 11:15~14:00
17:45~20:00
日水
昼有



◆活松葉ガニ1枚コース.....時価
◆活松葉ガニ2枚コース.....時価
2枚コースには「茹でガニ」付き



直売街
三光水産 (みつみつ) 日産津村

みなとの旨味が
ギュギュッとつまった
楽しさ満載の直売街!

境港の魚市場でその日に仕入れた新鮮な魚介類を、その場で刺身や浜焼きにして食べる事ができます。松葉がにには焼きがに用や刺身用にもカットして提供します。食べて、買う事ができるので大人から子供まで楽しめます。

☎ 0859-21-7136
日産津村市場33
日 7:00~15:30
(L.O.15:00)
日水
昼有



◆松葉がにの浜焼き.....時価
焼きがに、かに刺し、ボイルがににも食べることができます





皆生温泉 海産園 米子市

新鮮な松葉がにを
刺身から焼きまで
贅沢に味わい尽くす

一番人気の冬季限定松葉がに
料理は今だけ。特に、厳しい
審査に合格したタグ付き松葉が
にを使用したプランは必見です。
少人数から団体まで、忘新年
会や各種祝い事など様々なシー
ンで利用できます。

☎ 0859-22-2263

米子市皆生温泉33-3

駐車場



- ◆蟹づくし料理.....24,200円～35,200円
- ※要予約
- ◆松葉がにの天ぷら.....4,400円(単品)
- ◆焼き蟹.....13,200円(単品)
- ※昼11:00～14:00、夜17:30～21:00
- ※2人～60人まで ※3月末日まで



究極のどんぶりとお食のお店 米子市

店主自ら厳選仕入れ!
冬の味覚・松葉がにを
贅沢なコース料理で

新鮮なかに鍋で心も体もぽっか
ぽか。かに刺しや焼きがに、か
に串刺しなどを堪能できるコース
がおすすめです。内容は予算
や好みに応じて相談可能。ア
ルコールあり・なしが選べる飲
み放題も充実しています。

☎ 0859-21-5539

米子市立町4247-1

※11:00～14:00、

17:00～22:00

01.0.21.30

※水(祝日の場合は前日)

駐車場



- ◆カニフルコース.....1人16,500円～
- 内容/活松葉がに、活カニ刺身入り鮮魚の錦
合せ、カニ鍋(松葉がに入り)、松葉がにほぐし、焼
カニ、塩茹で、揚げカニ、煎炸
- ※2日間までに要予約(当日可決の場合あり)



握りの頂天 米子駅前店 米子市

主要漁港から直送!
店内生簀に活松葉常備
新鮮な松葉がにならここ

松葉がにの醍醐味はなんといっ
ても生で食す刺身!店内にある
生簀を活用し、いつでも新鮮な
松葉がにを食べることができる店
です。ごまかしの利かない刺身で
勝負するからこそ自信のあらわ
れです。

☎ 0859-46-0368

米子市万寿町177 ナワービル1F

※17:00～23:30

※日

※無



- ◆活松葉蟹しゃぶ.....15,000円～
- ◆活焼き松葉蟹.....15,000円～
- ◆活茹で松葉蟹.....15,000円～
- ◆松葉蟹すき鍋.....18,000円～
- ◆活松葉蟹フルコース.....22,000円～



和食居酒屋 旬門 米子本店 米子市

米子駅から徒歩4分!
鮮度抜群の海の幸を
山陰の銘酒とともに

古民家をイメージした懐かしい雪
国風の店内で味わう、職人が
手間暇かけたこだわりの料理。
名物の伊勢焼きや地物鮮魚を、
山陰の地酒と一緒にどうぞ。冬
の味覚松葉がにのほか、ベニ
ズワイガニも人気です。

☎ 0859-21-7088

米子市市場町154-1

※11:30～L.O.13:30

17:00～L.O.24:00

※年中無休

※無



- ◆松葉がに料理各種.....時価
- ※松葉がにに要予約です







鳥取県の「かに」

鳥取県はかにの水揚げ量と消費量ともに日本一！
時期ごとにいろいろなかにが楽しめます！

ベニズワイガニ

産期 9月～6月

雄鳥居での水揚げ量は全国の約5割を占め、日本一、名産のとおひ鮮やかな紅色が特徴。



松葉かに

産期 11月～3月

成長した雄のズワイガニの山陰地方での名称で、鳥取を代表する冬の味覚の王様。



若松葉かに

産期 2月

産皮してまもない雄のズワイガニ。松葉がによりもシーズンアップで、水分が多く甘味が特徴。



雑かに

産期 11月～12月

手ごろな価格で鳥取県の幸で食され、身だけでなく、深い内子（卵黄）、外子も人気。

