

「食前酒や食後のデザートとして」・・・



食×酒

鳥取の四季を旬の食と酒で楽しむ

提案は一例です。いろいろ自由に合わせて楽しんでみてください。

秋

ジビエ



「鹿のロースト」



鳥取和牛



「鳥取和牛ステーキ」



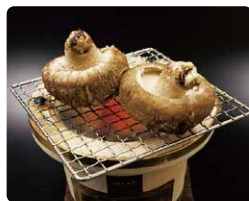
赤ガレイ



「カレイの一夜干し」



きのこ



「原木しいたけの網焼」



冬

蟹



「松葉ガニのかにすき」



鯖



「鯖の熟鮓(なれずし)」



蟹



「焼松葉ガニ」



鯖



「鯖のみそ煮」



夏

岩ガキ



「夏輝の生ガキ」



白いか



「白いかの刺身」



鶏



「骨付鶏もも肉のスパイシーロースト」



白いか



「白いかの一夜干し」

