

とっとりジビエ レストランフェア 2025

TOTTORI GIBIER

— RESTAURANT FAIR —

料理王国

×



とっとりジビエ
お問い合わせ先

鳥取県商工労働部兼農林水産部
市場開拓局 食パラダイス推進課
〒680-8570 鳥取県鳥取市東町1-220
TEL(0857)-26-7853



2/10 | MON | 28 | FRI |

とっとりジビエ レストランフェア 2025

都内10店舗で楽しむ特別メニュー

鳥取県の緑豊かな中国山地の恵みで育つシカはきめ細かな肉質と甘みのある脂が特長で、深い味わいがあります。さらに、衛生管理に優れ、鳥取県食品衛生条例に基づくHACCPによる工程管理を行う県内のジビエ処理加工施設を「鳥取県HACCP適合施設」として認定しており、安心・安全なジビエの提供に取り組んでいます。そんな「とっとりジビエ」を都内10のレストランで楽しめる、「とっとりジビエ レストランフェア 2025」を2月10日から28日の期間で開催します！



とっとりジビエ
レストランフェア
特設ページはこちら！



下記のリストからお電話、もしくは特設ページから各店のサイトへ進み、直接ご予約ください。

※お肉の入荷状況によりジビエ料理をご用意できない場合がございます。
詳しくはご予約の際に各店へお問い合わせください。

開催レストランリスト

1 à table
(アターブル)



Chef 中秋 陽一

鳥取産鹿肉のバイ包み
ソースグランヴヌール

東京都文京区湯島3-1-1
木村ビル 1F
TEL: 03-5812-2828

2 Chez Olivier
(シェ オリビエ)



Chef オリビエ・オドス

鳥取県産鹿も肉とロース肉
ビレネー産モミの胡椒、
菊芋のテリーヌ、ポワヴラードソース

東京都千代田区九段南4-1-10
グランドメゾン九段南 1F
TEL: 03-6268-9933

3 Héritage by Kei Kobayashi
(エリタージュ バイ ケイ コバヤシ)



Chef 村島 輝樹

鳥取県産シカロースの
アンクルート仕立て
ソースポワヴラード

東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン
ザ・リッツ・カールトン東京 45F
TEL: 03-6434-8711

4 TOUMIN
(トゥミン)



Chef 井口 和哉

鳥取わかさ鹿
アンクルート仕立て
ティムールペッパー

東京都港区西麻布2-24-14
バルビゾン73 2F
TEL: 03-6451-1718



5 代官山ASO チェレステ
日本橋店



Chef 菊池 恒毅

とっとりジビエ 鹿ロースのアロースト
月光ゆり根
リンゴと生黒胡椒のコンディメント

東京都中央区日本橋室町1-4-1
日本橋三越本店新館 10F
TEL: 03-3243-1820

8 ブラッスリー
ボール・ボキューズ 銀座



Chef 鈴木 啓太

とっとりジビエ鹿ロースのロティ
バセリ風味のヴェイノワーズ

東京都中央区銀座2-2-14
マロニエゲート銀座1 10F
TEL: 03-5159-0321

6 La Paix
(ラペ)



Chef 松本 一平

鳥取鹿とフォアグラのバイ包み焼き
ポルトソース

東京都中央区日本橋室町1-9-4
井上第3ビル B1F
TEL: 050-3196-2390

9 KAIRADA
(カイラダ)



Chef 皆良田 光輝

とっとりジビエ鹿の
コンフィとソーセージ

東京都中央区銀座2-14-6
第2松岡ビル 1F
TEL: 03-3248-3355

7 HOPPERS by SPICE Cafe
(ホッパーズ バイスパイスカフェ)



Chef マヘシュ・ラサンタ

とっとりジビエ
スリランカの伝統的な鹿肉カレー

東京都中央区日本橋兜町7-1
KABUTO ONE 1F
TEL: 050-3201-4010

10 銀座レカン



Chef 栗田 雄平

鳥取県産鹿腿肉のポトフ
原木しいたけのニョッキとともに

東京都中央区銀座4-5-5
ミキモトビル B1F
TEL: 03-3561-9706