

- ☐ 公益社団法人 鳥取県観光連盟
- ☐ 一般社団法人 鳥取市観光コンベンション協会
- ☐ 岩美町観光協会
- ☐ 八頭町観光協会
- ☐ 一般社団法人 智頭町観光協会
- ☐ 若桜町観光協会
- ☐ 一般社団法人 倉吉観光 MICE 協会
- ☐ 湯梨浜町観光協会
- ☐ 三朝温泉観光協会
- ☐ 一般社団法人 北栄町観光協会
- ☐ 琴浦町観光協会
- ☐ 一般社団法人 大山観光局
- ☐ 伯耆町観光協会
- ☐ 鳥取県南部町観光協会
- ☐ 一般社団法人 山里 Load にちなん
- ☐ 江府町観光協会
- ☐ 日野町観光協会
- ☐ 米子市観光協会
- ☐ 一般社団法人 境港市観光協会
- ☐ 一般社団法人 麒麟のまち観光局
- ☐ 一般社団法人 鳥取中部観光推進機構
- ☐ 一般社団法人 山陰インバウンド機構
- ☐ 一般社団法人 鳥取県ハイヤータクシー協会
- ☐ Discover Another Japan





＼ 美味しすぎてショック! ／

食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鳥取县 美食天國鳥取縣 맛의 천국 돗토리현

観光グルメMAP

ラーメン・カレー・海鮮丼&寿司・焼き焼きグルメ編 全120店舗掲載

とり たべ TORi TABE
>>> <https://toritabe.jp/>



<https://toritabe.jp/>

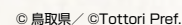
インストールはこちら
↓
QRコードをスキャン

EAT Tottori -JAPAN-
外国語メニューのある飲食店検索サイト

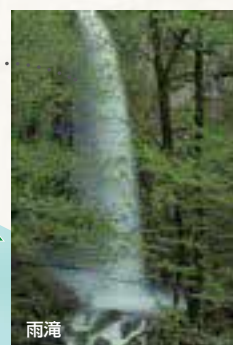


TAKE
FREE

各番号の店舗は次のページをチェック!



浦富海岸



三德山 三佛寺 投入堂

大山



～鳥取県産食材を使ったラーメン～



1 岩美町 めん処 日の出丸
県産醤油を使用した深いコクのスープと香ばしい海老の香りがベストマッチング。力強い醤油の旨さが自家製の細麺と絡み合います。
☎0857-77-3988 鳥取県岩美町新井339-3
🕒 11:00～L.O.14:30、夜営業土、日祝17:30～L.O.20:00
🚗 無休 📍 12台



2 鳥取市 武蔵屋食堂
鳥取県産の大山こむぎを100%使用した麺は、舌触りがツルツルとして食感がもちもち優しい甘いゆめとの相性もピッタリです。
☎0857-22-3397 鳥取市職人町15
🕒 10:30～21:00
🚗 日、祝 📍 6348.jp/



3 鳥取市 横浜家系ラーメン 吉岡家 鳥取店
県産牛骨・鶏ガラ、赤碓の桶屋醤油を使い、系列店のごつおとは異なるあっさり系。新しくも懐かしもある味です。山陰両県で展開中!
☎0857-54-1141 鳥取市千代水1丁目154
🕒 11:00～23:00(L.O.22:45)
🚗 無休 📍 有



4 鳥取市 牛骨ラーメン専門店 藤喜
スープ、麺、チャーシューなどの県産食材を使用。スープはあっさりだがコクがあり、大ぶりの大山豚のチャーシューがのった一杯は大満足!
☎0857-21-1511 鳥取市今町2-118-3 OKビル1F
🕒 11:00～15:00、17:00～20:00
🚗 無休 📍 無



5 鳥取市 Local Dining STORY'S 湖山店
県産の鹿骨と鶏ガラなどの自家製スープに芝麻醤、豆板醤などをブレンドした本格派。唐揚げもセットでボリュームです。
☎0857-38-8011 鳥取市湖山町東2丁目133
🕒 ランチ11:00～14:00(L.O.13:30)、ドリンクメニュー11:00～17:00
🚗 水 📍 多数 📍 www.instagram.com/stories364/



6 鳥取市 味噌麺処 頂
こだわりの濃厚味噌スープは、飲み干すほど美味い!ラーメンの上には、肉味噌ととろとろに煮込んだ県産豚のバカがのっています。
☎080-9065-4452 鳥取市永楽温泉町106
🕒 11:30～L.O.14:00、17:30～L.O.20:30(全土18:00～スープ無料(火曜))
🚗 日、不定休 📍 無



7 鳥取市 牛骨ごつおらーめん 鳥取店
自家製麺の中太ちぢれ麺に、鳥取県産牛骨のスープが絡み合います。地産地消にこだわった体に優しい牛骨ラーメン。
☎0857-35-0977 鳥取市末広温泉町159-4
🕒 17:00～翌2:00 📍 日(月祝の場合営業、月休)
🚗 無 📍 gottsuo.jp/index.html



8 鳥取市 牛骨ごつおらーめん イオン鳥取店(ごつおX神楽)
自家製麺の中太ちぢれ麺に、鳥取県産牛骨のスープが絡み合います。地産地消にこだわった体に優しい牛骨ラーメン。
☎0857-21-4252 鳥取市天神町1イオン鳥取店1Fフードコート 🕒 11:00～20:00
🚗 無休 📍 多数 📍 gottsuo.jp/index.html



9 鳥取市 リンガーハット イオン鳥取店
リンガーハットのために開発されたキクラゲ、たっぷり入った国産野菜と、もちもちの自家製太麺で満足感が得られる長崎ちゃんぽんです。
☎0857-51-0800 鳥取市天神町1-1Fフードコート
🕒 11:00～20:00
🚗 イオン鳥取店の営業日による 📍 イオン鳥取店駐車場利用



10 鳥取市 餃子専門店の心意気 大阪王将 吉成店
少し甘めのコクのある醤油ベースのスープで、炙った鳥取県産のねぎの香ばしい旨味がアクセントにクセになるラーメンです。
☎0857-53-0567 鳥取市吉成779-1
🕒 11:00～23:00(L.O.22:00)
🚗 無休 📍 有



11 鳥取市 焼肉屋 大平門 湖山店
鳥取和牛にこだわった焼肉屋のランチ限定のお得なラーメンセット。鳥取和牛の牛脂がスープにコクを出し、ライスとの相性も最高です。
☎0857-32-1313 鳥取市岩吉195-6
🕒 水木金17:00～21:30(L.O.21:00)、土日12:00～14:00(L.O.13:30)、17:00～21:30(L.O.21:00) 📍 日、火 📍 40台



12 北栄町 どん中食堂
肉ラーメンは鳥取牛、大山豚、大山ハーブチキンの3つの肉がのったボリューム満点の一杯。ほぼ県産食材で地元愛が溢れています。
☎0858-49-6629 鳥取市北栄町由良館1458-10
🕒 11:00～15:00
🚗 不定休 📍 有



13 倉吉市 縁 ～えにし～
県産の牛骨を使ったご当地ラーメン。麺は0.5玉から2玉まで量を選ぶことができます。数量限定のミニチャーシュー丼とセットで味わうのもおすすめです。
☎090-6410-4089 倉吉市堺町2-239-52
🕒 11:00～14:00 📍 木 📍 有



14 倉吉市 ごつおらーめん 倉吉本店
大山小麦をブレンドした中太ちぢれ麺に、鳥取県産牛骨のスープが絡み合う。地産地消にこだわった体に優しい牛骨ラーメン。
☎0858-26-3813 倉吉市上井町1丁目370
🕒 11:00～14:00、18:00～翌2:00
🚗 月、木(昼) 📍 8台 📍 gottsuo.jp/kurayoshi.html



15 倉吉市 横浜家系ラーメン 吉岡家 倉吉駅前店
県産牛骨・鶏ガラ、赤碓の桶屋醤油を使い、系列店のごつおとは異なるあっさり系。新しくも懐かしもある味です。山陰両県で展開中!
☎0858-27-1822 倉吉市山根618-3
🕒 11:00～15:00、17:00～23:00
🚗 無休 📍 有



16 倉吉市 炭焼ちゃあしゅう 大香房
「ヒシクラ味噌」「サカタ味噌」など4種の味噌を独自ブレンド。地元野菜はどっさり、大山どりゃあしゅうものせた名物らーめんです。
☎0858-26-4468 倉吉市清谷町2-40
🕒 11:00～14:30(L.O.14:00)、17:00～20:30(L.O.20:00)
🚗 月、火 📍 有 📍 www.taihei-g.com/



TOTTORI RAMEN



17 倉吉市 レストラン三日月
県内産の牛骨でとった出汁をベースにした醤油味の懐かしいラーメンで、風味豊かな薬味がアクセントに!他メニューも多く、行くたびに楽しさがある店です。
☎0858-22-3586 倉吉市新町3-2334
🕒 11:30～14:00、17:30～21:00 📍 火 📍 有



18 倉吉市 らーめん豚龍(とんりゅう)
メインのチャーシューは県内産の豚バラを使用。濃厚な冷やし担々麺は夏限定とんこつラーメンやちゃんぽんなどラーメンも種類豊富です。
☎090-9166-5027 倉吉市上井町2-1-7 🕒 不定休 📍 有
🕒 11:30～14:30、18:00～24:00※時短営業有



19 倉吉市 燗製道楽
スープには自家製燗製醤油、麺やチャーシュー、卵まで県産にこだわります。化学調味料不使用で香り高く優しい味わいです。
☎0858-33-4513 倉吉市関金町泰久寺77-1 🕒 平日11:00～14:00、17:00～20:00、土11:00～20:00、日祝11:00～18:00 📍 水、木 📍 有



20 琴浦町 牛骨ラーメン たかうな
県産牛骨や地元の薄口醤油使用のスープ。注文後に炙ってトロトロ、大山豚のチャーシュー。地元の味にこだわった一杯です。
☎0858-53-2550 鳥取県琴浦町下伊勢527-6
🕒 11:00～14:30、全日は夜営業有(17:30～20:00)
🚗 月(祝日の場合は昼のみ営業) 📍 有



21 米子市 横浜家系ラーメン 伯耆家
県産豚骨と大山どりの鶏ガラで出汁を取り、須山醤油を使用したスープは旨味が格別!具材もたっぷり贅沢な家系ラーメンです。
☎0859-29-6565 米子市夜見町3078-98
🕒 平日 10:30～L.O.20:30、土日 10:30～L.O.15:30
🚗 無休(臨時休業はXにて発信) 📍 有



22 米子市 ラーメン悟空
チャーシューメンは県内産の豚ガラと醤油がベース。自家製のモモ・バラ・トロ3種のチャーシューを食べ比べできる逸品です。
☎0859-56-4266 米子市淀江町西原1096-3
🕒 11:00～16:00、17:00～22:00
🚗 水 📍 有 📍 ramengoku.co.jp/



23 米子市 麺屋 噂
県産牛骨と和牛すじ肉をじっくり煮込んだ絶品スープ。店主の信条が凝縮された、牛骨だけどあっさり食べやすい味が病みつきに。
☎0859-31-5650 米子市車尾5-12-29
🕒 11:00～14:00
🚗 月、第3火 📍 有



24 米子市 鉄板ステーキ食堂 京の肉奉行
ステーキをボリューム満点、低価格で提供。赤みの旨味が特徴のこだわりメニューに加え、レアステーキと麺の組合せを楽しめます!
☎0859-30-2230 米子市錦町3-148-2
🕒 11:00～15:00、17:00～22:00
🚗 第3木 📍 有



25 米子市 ごつおX神楽(かんな)米子安部店
1日分の野菜を目標に、地元産野菜がどっさり!スッキリ系の牛骨スープで、女性に人気が出そう。
☎0859-21-5887 米子市安部97-2
🕒 11:00～15:00、17:00～21:00
🚗 水 📍 有



26 米子市 拉麺屋 神楽(からく) 米子店
とんこつといえどコレ!神楽一番人気の濃!鳥取県産豚骨の濃厚スープに、辛味噌、香油がアクセント。こってり派にはたまらない、一杯。
☎0859-31-2130 米子市皆生4丁目11-35
🕒 11:00～22:30(L.O.22:00)
🚗 無休 📍 有



27 米子市 横浜家系ラーメン 吉岡家 米子錦町店
県産牛骨・鶏ガラ、赤碓の桶屋醤油を使い、系列店のごつおとは異なるあっさり系。新しくも懐かしもある味です。山陰両県で展開中!
☎0859-30-2230 米子市錦町3丁目148-2
🕒 11:00～22:00
🚗 第3木 📍 有



28 米子市 元祖 東京まぜそば 麺屋 まつり
地元白ねぎ、ニラ、大山豚、東伯牛などの具材に、旨辛ミンチ肉とマイルドな牛骨出汁が絡み合う一杯。メの溶き卵追いスープまで楽しめます。
☎050-1566-5710 米子市米原7丁目16-20
🕒 11:00～22:00(L.O.21:45)
🚗 無休 📍 有



29 伯耆町 大山まきば みるくの里
白バラ牛乳30%使用のスープに、鳥取県産牛肉の手作りローストビーフと煮卵をトッピング。ガーリックトーストも付いてきます。
☎0859-52-3698 鳥取県伯耆町小林2-11
🕒 10:00～17:00
🚗 火 📍 有 📍 dairyu.or.jp/home-of-milk/



30 境港市 健食倶楽部 元気亭。
まぐろの頭から取った出汁とまぐろフレーク、さらに神の海藻・アカモクに伯耆町金屋産のネギ!よく混ぜてから食べるのがポイントです。
☎0859-42-3551 境港市大正町38
🕒 10:30～15:00、17:30～22:00
🚗 水 📍 有



31 境港市 太陽軒 境港PLANT-5店
県産背脂使用のスープは旨味とコクが絶品!麺はのどごしが良くモチモチ食感の多加水麺。醤油、塩、味噌、とんこつ各種を低価格で提供。
☎0859-45-0150 境港市竹内団地276
🕒 11:00～19:00
🚗 木 📍 有



32 境港市 拉麺屋 神楽(からく) 境港店
とんこつといえどコレ!神楽一番人気の濃!鳥取県産豚骨の濃厚スープに、辛味噌、香油がアクセント。こってり派にはたまらない、一杯。
☎0859-21-7337 境港市高松町1482-10
🕒 11:00～22:00
🚗 無休 📍 有



～鳥取県産食材を使ったカレー～



33 鳥取県産のイカを使用した黒いカレー

岩美町 お食事処 あじろや

港町にある食事処の名物!黒いルーがインパクト大のスパイシーなイカ黒カレー。一度食べたら忘れられない逸品です。

☎0857-73-1212

☎ 岩美郡岩美町大谷2182 ☎ 11:00～14:00

☎ 火 有 ☎ youun1000.com/ajiroya/



34 鳥取県産フリンセス かおり米使用

鳥取市 地元産天然お魚とアジアごはん アイワナドウ岩戸

タイの鉄道駅で出合った、ふわふわ卵入りの絶品カレーを再現!日本人向けにアレンジした中辛のカレーです。

☎0857-75-2090 ☎ 鳥取市福部町岩戸276

☎ 11:00～21:30(L.O.21:00) ☎ 金、臨時休業有

☎ 無休 ☎ 10台 ☎ r.gnavi.co.jp/y103300/



35 鳥取県産の梨がアクセント

鳥取市 コーヒー&カレー 五島

40年以上続く老舗喫茶。ここでしか味わえない味を求める人多数!甘さの後にくるスパイシーさが特徴のクセになるカレーです。

☎0857-85-0908 ☎ 鳥取市青谷町青谷4298-1

☎ 9:00～16:00(L.O.15:00) ☎ 金、臨時休業有

☎ 有 ☎ www.instagram.com/0510goto/



36 鳥商×海上自衛隊 話題のジビエカレー

鳥取市 Local Dining STORY'S 湖山店

県産鹿肉と県産梨のペースト、白ネギなど地元食材たっぷりのジビエカレー。鳥取の女性陶芸家 陶工房「根-ne.」の器で味わって。

☎0857-38-8011 ☎ 鳥取市湖山町東2丁目133

☎ ティ11:00～14:00(L.O.13:30)、ドリンクタイザ11:00～17:00

☎ 水 ☎ 多数 ☎ www.instagram.com/stories364/



37 九州産黒毛和牛と星空舞のカレー

鳥取市 にくや 鳥取店

精肉店によるこだわりの肉料理を定食スタイルで楽しめる店。九州産黒毛和牛100%使用のカレーは、ボリューム満点です。

☎0857-51-0298 ☎ 鳥取市湖山町南1-977

☎ 11:00～20:00(L.O.19:30) ☎ 木 ☎ 10台



38 今夏リニューアル 満足感あるカレー

鳥取市 パーラー株湯

すり落し野菜の旨味とスパイスが効いた、色鮮やかなカレー。大山ハーブ鶏を使ったサクサクのチキンカツとの相性が抜群です。

☎0857-57-0808 ☎ 鳥取市吉岡温泉町466

☎ 水～金11:00～17:00、土11:00～17:00、18:00～21:00(L.O.20:30)

☎ 火 ☎ 火



39 甘み旨味のベースは地元鳥取の食材たち

鳥取市 テイクアウト専門店 Soup365

soup365でスパイスをブレンドした辛みのない王道ジャパニーズカレーです。星空舞の塩むすびと一緒に召し上られ。

☎070-8910-4000 ☎ 鳥取市田島672-1 PARK田島

☎ 11:00～16:00(商品受渡は17:00まで) ☎ 土、日、祝 ☎ 有 ☎ soup365-t.com/



40 定番とはひと味違う ココナッツカレー

鳥取市 アジアンリゾートラウンジ 陶庵

鳥取県産の海老、椎茸、白ネギを使用。スパイシーな風味とココナッツの濃厚な甘さがバランス良く海老の旨味が効いたカレーです。

☎0857-31-0007 ☎ 鳥取市湖山町西4丁目110-5 鳥取駅前コナン空港2F

☎ 12:00～18:30、土日祝11:30～18:30 ☎ 無休 ☎ 鳥取砂丘コナン空港内の駐車場



41 身体も心も喜ぶ 本格薬膳カレー

鳥取市 にま屋やが公開の秘密をレストラン カフェ・ドール・ミゼ

じっくり煮込んだ鳥取美敷牛の牛スジが存在感大!スパイスは配合するところから全て手作りにこだわった健康的なカレーです。

☎0857-20-2520 ☎ 鳥取市東町2丁目124 鳥取県立博物館内

☎ 11:00～16:00、土日祝11:00～17:00(18:00～22:00予約のみ) ☎ 不定休 ☎ 有



42 鹿肉使用の人気メニューを定番化

智頭町 楽之(たのし)

智頭の鹿、米、野菜など智頭の森の旨味がぎゅっと一皿になったキーマカレー。ゲストハウスを兼ねた店内で地元の味を楽しもう。

☎0858-71-0634 ☎ 八頭郡智頭町智頭484

☎ 11:30～14:30、17:30～22:00 ☎ 火、月 ☎ 有



43 開店当初から愛される 梨を使ったカレー

湯梨浜町 Café ippo

国産鶏の挽肉をたっぷり使用し、すりおろした県産の梨を入れることで、自然な甘みを感じられるキーマカレーに仕上げています。

☎0858-35-6161 ☎ 東伯郡湯梨浜町南谷573

☎ 10:00～17:00(L.O.16:30) ☎ 月(月祝の場合火) ☎ 有 ☎ cafeippo.com/



44 牛骨ベースのスパイスカレー

北栄町 ど真ん中食堂

有名店監修のスパイスカレーは、旨味の中にあるクセになる辛さが特徴です。自家製らっきょう&地元野菜サラダも付いています。

☎0858-49-6629 ☎ 東伯郡北栄町由良宿1458-10

☎ 11:00～15:00 ☎ 不定休 ☎ 有



45 満足できる一品! 自慢のこだわりカレー

北栄町 cafe no---ka カフェノカ

スイカ農家が経営するカフェ。鳥取和牛の牛スジを使用したカレーは食べ応え抜群!朝採れ野菜を使ったランチやカフェメニューも充実。

☎080-3448-7227

☎ 東伯郡北栄町由良宿478-13 ☎ 月火11:00～15:00、木～日11:00～17:00 ☎ 不定休 ☎ 有(店舗前)



46 県産肉の鶏肉を使った 絶品キーマカレー

倉吉市 Tsudoi つどい

自然とキャンプをテーマにした店舗です。キーマカレーは人気の唐揚げ付きもあり、1,250円で食べられます。キャンプ気分を味わってみて。

☎0858-33-5612

☎ 倉吉市魚町2516-4 ☎ 11:00～14:00 ☎ 不定休



47 和牛肉たっぷり! 欧風ビーフカレー

倉吉市 焼肉大平門 倉吉本店

やわらかく煮込んだ鳥取和牛がゴロゴロ!ライスは星空舞を使っており、ボリュームも多いのでお腹もきつと満たされるはず。

☎0858-26-4082 ☎ 倉吉市上井町1-10-15

☎ 11:30～14:30、17:00～21:30 ☎ 月(月祝の場合火) ☎ 有 ☎ www.taiheimon.com/yakiniku/



48 ヒシクラの赤味噌が隠し味

倉吉市 Barcos Coffee バルコスコーヒー

BARCOS RYOKAN三朝荘のシェフが手作り。10種類のスパイスに、赤味噌、和出汁を加え辛みを控えたキーマカレーは、サラダ・卵黄がセットです。

☎0858-27-1365 ☎ 倉吉市中江48-1

☎ 11:00～16:00 ☎ 木 ☎ barcos-coffee.jp/



49 ビビッとピツクなチキンが食べ応えあり

倉吉市 デリカリカフェ

県内産の鶏肉や野菜をふんだんに使用した数量限定のカレー。ルーの中にたくさん具材が溶け込んだ自慢の一品です。

☎0858-41-1323

☎ 倉吉市堀町2-249-13 ☎ 11:00～14:00

☎ 日 ☎ 無(宮川町観光駐車場利用可)



50 「おっ!」と驚く 万葉牛の黒いカレー

倉吉市 焼肉 ちづや

万葉牛を使った黒いカレーのレシピは門外不出!ここでしか味わえない一皿です。辛さの調整もできて幅広い世代に人気です!

☎0858-26-4334 ☎ 倉吉市清谷町1-82

☎ 平日11:30～14:00、17:00～21:00 (カレー提供はランチのみ) ☎ 月 ☎ 有



51 パターや生クリームでコクをプラス!

倉吉市 SEVENDAYS Café

ヨーグルトとスパイスに漬け込んだ県産鶏もも肉をトマトで煮込んだ逸品。まろやかでコクのあるこだわりカレーをぜひ食べてみて。

☎0858-24-6877 ☎ 倉吉市伊木214-3

☎ ジャストオフィスビル1F ☎ 11:00～16:00

☎ 18:00～22:00、日11:00～17:00 ☎ 月 ☎ 有



52 鳥取和牛を気軽に! こだわりの本格カレー

倉吉市 焼肉まさしげ 倉吉店

鳥取和牛オレイン55と一緒にじっくり煮込んだ焼肉ならではのカレー。地元産玉ネギを色合いになるまで炒めるのがポイントです。

☎0858-26-2919 ☎ 倉吉市山根589-2

☎ 11:30～15:00、17:00～23:00(月～木は22:00) ☎ 月曜 ☎ 有



53 町魚のあごを使った あごカツカレー

琴浦町 レストラン グレイン

県産野菜を煮込んだ欧風カレーにあごカツをON!県外からこのカレー目当ての来店も多く、口の中で旨みが広がる逸品です。

☎0858-52-1211 ☎ 東伯郡琴浦町八橋392-2

☎ 11:00～15:00(L.O.14:30)、17:30～21:00(20:30) ☎ 水 ☎ 有



54 地元で愛されている 米子のソウルフード

米子市 とり料理 さんぼう

県産の鶏ひき肉、野菜、日南町産の米を使用した名物のさんぼう風ドライカレー。多くのファンを惹きつける逸品です。

☎0859-22-5850 ☎ 米子市角館町えもへる

☎ 1番街プラザ通り ☎ 11:00～15:00(L.O.14:30)、17:00～L.O.21:00 ☎ 月、不定休



55 10種のスパイス使用 さっぱりしたカレー

米子市 SOI STANCE CAFE

県産鶏、玉ねぎ、にんじんを使用した自家製カレー。辛さが選べるので辛いのが苦手な人のおいしく食べられます。

☎0859-31-8051 ☎ 米子市堀町163

☎ 11:00～14:30(L.O.14:00) ☎ 土、日、不定休はInstagramで発信 ☎ 駅前イオン利用可



56 ビールよりカレーの 売れる居酒屋!

米子市 BALふりーだむ

唐揚げは大山どりを使用。日南町産の米に、セットサラダは境港産のミネラル豊富な野菜。居酒屋の作る評判のカレーです。

☎090-6844-3726 ☎ 米子市新開7-20-2

☎ 月～金11:00～15:00、18:00～23:00 火のみ15:00まで、土18:00～23:00、日18:00～21:00 ☎ 第1月、不定休



57 大山どりのうま味とコクのカレー

米子市 すなば珈琲 お菓子の壽城店

大山どりと県産の野菜をたっぷり使用でうま味が強い。少しスパイスの効いたコク深くもヘルシーな味わい。ドリンク付きです。

☎0859-21-4649 ☎ 米子市淀江町佐陀1605

☎ 月～金 9:00～16:00、土、日、祝 9:00～16:50 ☎ 不定休 ☎ 有



58 辛さがクセになる! 人気のカプエカレー

米子市 おうちCAFE KOTIIN(コティーン)

日南町産「ひとめぼれ」を使用した牛筋カレーは、辛さの中に野菜の甘みも感じるやみつきメニュー。店内はアットホームで落ち着ける雰囲気です。

☎080-2892-0191 ☎ 米子市新開2-4-67

☎ 11:00～15:00 ☎ 日、不定休 ☎ 有



59 大山どりの大きな サクサクチキンカツ

米子市 こっこ家

県産食材や大山どりを使用したメニューが豊富な店舗です。米にも星空舞を使用し、大盛でボリューム満点です。

☎0859-21-5096 ☎ 米子市淀江町小波1073-2

☎ 11:00～15:00 ☎ 日、祝、不定休 ☎ 有



60 鳥取和牛100%でうまみが濃い!

米子市 びえろ弁当

本格スパイシーなキーマカレーには、鳥取和牛の自家製あらびきミンチをたっぷり使用。日替りで温野菜が2品付きます。

☎0859-30-4866 ☎ 米子市上福原177-3

☎ 10:30～14:00、16:00～20:00 ☎ 不定休 ☎ 有 ☎ テイクアウトのみ



61 とうける柔らかさの鳥取県産ビーフカレー

伯耆町 大山まきば みるくの里

鳥取県産の牛肉を贅沢に使ったビーフカレーは、口の中でとろける大きな肉が特徴の人気メニュー!白バラ牛乳ともよく合います。

☎0859-52-3698 ☎ 西伯郡伯耆町小林2-11

☎ 10:00～17:00 ☎ 火 ☎ 有 ☎ dairyu.or.jp/home-of-milk/



62 10種以上のスパイス配合

境港市 カレーと唐揚げの店 Stove

ベニズワイガニと白バラ牛乳を使った濃厚なカニクリームコロッケをトッピング。トッピングで好みのカレーを味わって。

☎080-2095-6933 ☎ 境港市日/出町20-1

☎ 11:30～15:00(L.O.14:30)、全土11:30～15:00、18:00～21:00(L.O.20:30) ☎ 不定休 (Instagramで要確認) ☎ 店舗前34～38番



63 カニがぎゅっしりの オリジナルコロッケ!

境港市 まるキチ

境港産ベニズワイガニを贅沢に使ったコロッケと、スパイスの効いた自慢のルーの相性抜群!限定メニューや臨時休業などSNSで発信しています。

☎080-7883-6419 ☎ 境港市大正町60

☎ 11:00～15:00、水・土のみ18:00～21:00も営業 ☎ 不定休 (SNSで告知)



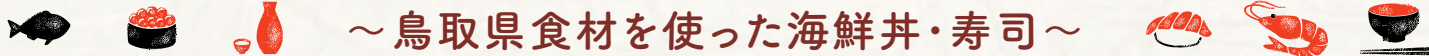
64 境港産白ネギ使用! 辛くないスパイスカレー

境港市 スパイス探検隊

辛さは自分で調整するスタイルだから、辛い物が苦手な人も安心!ご飯は雑穀米、スパイスを使った副菜もついています。

☎080-2882-8014 ☎ 境港市幸神町351

☎ 11:00～15:00 ☎ 日、月 ☎ 有



65 山陰松島遊覧
岩美町 お食事処 あじろや



ボリューム満点 海鮮丼/2,200円

網代漁港すぐそば!鮮度抜群!鳥取で獲れた旬の魚介が丼ぶりいっぱい楽しめます。

☎0857-73-1212
☒ 岩美郡岩美町大谷2182
☒ 11:00～14:00
☒ 火・冬 休業(12月下旬～2月末)
☒ 有



66 海鮮祭
鳥取市 ホーエンヤ わったいな店



ホーエンヤ丼/2,750円

星空舞の上に、琴浦グランサーモンなど地魚を中心に新鮮なネタが8種も楽しめる一杯!

☎0857-50-1775
☒ 鳥取市賀露町西3-323
☒ 平日11:00～14:30(L.O.14:00)、
土日祝11:00～15:30(L.O.14:30)
☒ 水・他(月2日ほど不定休有)
☒ 多数



67 和風料理
鳥取市 つくし館



海鮮丼(要予約)/2,800円

会席や割烹など地酒と楽しむ和風料理店。海鮮丼は米から魚まで県産くしの逸品です。

☎0857-29-6849
☒ 鳥取市末広温泉町155
☒ 17:30～23:00
☒ 日
☒ 無



68 割烹海席
鳥取市 伊くま



究極の海鮮丼/2,750円

賀露港直送朝獲れのモサエビ、真鯛、カンパチなどを活用した人気メニューです。

☎0857-32-3939
☒ 鳥取市港町3
☒ 11:00～14:00(L.O.13:30)、
17:30～20:00(L.O.19:30)
☒ 火(祝日の場合は営業、翌水が休み)
☒ 有



69
鳥取市 よってこや昭べえ 備長炭炉端



海鮮丼/880円

県産のマグロ、甘えび、サーモンなどが楽しめる海鮮丼。ランチでも食べられます。

☎0857-36-0610
☒ 鳥取市弥生町305
☒ 11:30～14:00(L.O.13:30)、
17:30～22:30(L.O.22:00)
☒ 月
☒ 無(昼のみ本通リP駐車券送呈)



70 スーパー居酒屋
鳥取市 鳥取だいぜん



極上海鮮丼/2,750円

県産の甘えびやサーモンなど、日本海のうまみを詰め込んだ贅沢な海鮮丼です。

☎0857-27-6574
☒ 鳥取市栄町715
☒ 11:00～14:00、17:00～22:30
☒ 月(祝日の場合は営業、翌火休)
☒ 無



71 お食事処
鳥取市 若林



TOTTORI丼(ランチメニュー/数量限定)/
2,380円(時期により価格/内容変動有)

直径約30cmの器に、地獲れのもさび、サザエ、天ぷらなどが盛られた驚愕のボリュームの一品!

☎0857-31-1178
☒ 鳥取市賀露町北1-7-26
☒ 11:00～14:00、17:00～21:00
(夜は前日までの要予約)
☒ 火(11・12月無休)
☒ 有



72 かねまさ・浜下商店
鳥取市 賀露港・市場食堂



海鮮丼/1,250円

鳥取港で水揚げされた鮮魚を中心に、仲買人ならではのボリュームで楽しめる海鮮丼。

☎0857-28-2391
☒ 鳥取市賀露町西4丁目1803-2
☒ 平日10:30～L.O.14:30、
土日祝10:00～L.O.14:30
☒ 元日、1月に数日
☒ 有



73 鳥取砂丘にいちばん近いドライブイン
鳥取市 砂丘会館



鳥取県境港サーモン丼/1,800円

境港サーモンといくらをふんだんに使った贅沢な丼。他にもご当地メニューが充実しています。

☎0857-22-6835
☒ 鳥取市福部町湯山2164
☒ 11:00～14:00
☒ 有



74 居酒屋
鳥取市 田田



海鮮丼/940円

仕入れによって旬の県産魚が変わる日替わり海鮮丼。うなぎのタレで食べるのが大将のおすすめ!

☎0857-27-2074
☒ 鳥取市栄町510
☒ 11:00～23:00
☒ 日
☒ 無



75 鳥取グルメパーク
北栄町 ど真ん中食堂



てっぺん丼/1,800円

境港直送の漬け鮮魚が盛り放題!シメにお茶漬けもできるので最後まで楽しめます。

☎0858-49-6629
☒ 東伯郡北栄町由良館1458-10
☒ 11:00～15:00
☒ 木
☒ 有
☒ www.domannaka-syokudo.com/



76
倉吉市 うなぎ三福 (さんぶく)



ひらめ握り箱(鍋焼きうどん付き)/2,420円

期間限定!新鮮な鳥取のヒラメを握りにして提供。2日前までに予約で食べられます。

☎0858-22-4895
☒ 倉吉市荒神町363
☒ 11:30～L.O.13:30
17:30～L.O.20:30(夜は要予約)
☒ 水・祝・日・夜
☒ 有
☒ 要予約



77
倉吉市 喜太亭 万よし



炙りのどろる丼(吸物付)/3,000円

脂ののった県産のどろるを炙ることで、旨味がさらに倍増!贅沢な丼を最後まで楽しめます。

☎0858-22-2778
☒ 倉吉市仲町766
☒ 11:30～14:00、17:30～21:00
(夕食予約制)
☒ 月(祝日の場合は翌日)
☒ 有
☒ 予約優先



78 町屋
倉吉市 清水庵 (せいすいあん)



鳥取の海幸丼/3,980円

県産の大口、紅ガニ、ヒラメ、サーモンなどを使用。予約制の期間限定メニューです。

☎0858-22-4759
☒ 倉吉市堺町1-876
☒ 11:00～14:00、17:00～21:00
☒ 火・水・夜
☒ 有
☒ 要予約



79 山陰をこよなく愛するお店
倉吉市 炉端かば 倉吉店



お寿司贅沢盛り(10貫)/1,640円

県内の漁港で揚げた魚を使用しているから鮮度が抜群!10種類の厳選されたネタが味わえます。

☎0858-27-0100
☒ 倉吉市上井町2-10-7
☒ 17:00～L.O.23:00(金・土祝日前はL.O.24:00) ☒ 不定休
☒ 5台(他に提携駐車場有)
☒ shop-rokaba.jp/



80 持ち帰り専門店
倉吉市 幸寿し



特上海鮮丼/2,160円

11種類のネタを贅沢に使用。魚はもちろん、米や海苔までも県内産の食材にこだわります。

☎0859-22-3929
☒ 倉吉市堺町3-59-2
☒ 10:00～18:00
☒ 水・第1木
☒ 有
☒ 予約は1時間前までに



81 寿し
倉吉市 味佳 (みか)



握り寿司一貫/250円～

ハタの仲間のカナ、アジ、白イカなど、鳥取で獲れた新鮮な魚が食べられます。

☎0858-26-2628
☒ 倉吉市上井町1-8-20
☒ 17:00～22:00
☒ 日
☒ 有
☒ 予約優先



82
三朝町 お食事処 かめや



クラウンサーモン丼/1,000円

サーモン好きにはたまらない!色鮮やかなクラウンサーモンを敷き詰めた絶品丼ぶり。

☎0858-24-5330
☒ 東伯郡三朝町三朝972-5
☒ 11:30～13:30
18:00～23:00、木20:00～23:00
☒ 火(昼は土・日、不定休)
☒ 有(みさき大丸駐車場)



83
三朝町 茶田屋 (ちやだや)



海鮮丼/2,200円

旨さ抜群!脂ののったハタハタを炙って 沢に。境港の魚を使った海鮮丼。

☎0858-43-0734
☒ 東伯郡三朝町三朝903-1
☒ 12:00～14:00(L.O.13:30)
18:00～22:00(L.O.21:30)
☒ 水・木・昼
☒ 有



84 炉端焼き
米子市 家富良 (かぶら)



寿司盛り合わせ(並・上・特)

名物の炉端焼きと共に味わう、地物鮮魚の握り寿司。山陰の厳選食材を堪能できる店。

☎0859-21-5988
☒ 米子市明治町223
☒ 17:00～22:00
☒ 火
☒ 無



85
米子市 伊在 (いざい) 上福原店



海鮮丼と薬味の膳/2,200円

地元の旬魚を贅沢に使用。温玉を絡めて出汁醤油でいただきます。ズは海鮮茶漬です。

☎0859-58-5322
☒ 米子市上福原317-2
☒ 11:00～14:30、18:00～22:00
☒ 月(終日)、金(昼)、日(夜)
☒ 有



86
米子市 握りの頂天 米子駅前店



館会席コース/6,000円～

なんとコース9品中3品が寿司!鮮度抜群、山陰沖で獲れた鮮魚をご賞味あれ!

☎0859-46-0368
☒ 米子市万能町177 パワービル1F
☒ 17:00～23:30
☒ 日
☒ 無
☒ kourin-g.jp/nigiri_yonago.html



87 創作炉端dining
米子市 Robaco (ロバコ)



海鮮丼/1,980円

地魚は季節ごとに内容が変わります。味はもちろん見た目も美しい海鮮丼です。

☎0859-57-4464
☒ 米子市富益町26-51
☒ 18:00～22:00
☒ 日・不定休
☒ 有
☒ 要予約



88 肉と魚の寿司
米子市 yokaichi



絶品本日最高の5貫盛り/1,948円

その日一番の地獲れ極上ネタを肉寿司と一緒に!地元醤油店と作ったオリジナル醤油にも注目。

☎0859-21-8220
☒ 米子市末広町144
☒ 18:00～22:30
☒ 無休
☒ 有
☒ takeblog.com/tottori/A3103/A310301/31005377/



89 山陰酒場
米子市 万福 (まんぶく)



万福の海鮮丼/792円

海の機嫌で変わるネタは、地元境港産中心!特製の漬けダレで味わう至福の海鮮丼!

☎050-5489-0985
☒ 米子市明治町193
☒ 17:00～24:00
☒ 無休
☒ 無



90 寿司 地魚料理
米子市 水月 (みづき)



おまかせ寿司/8貫1,500円～

境港で店主が直接目利きした魚を厳選仕入れ!その日もっとも旨いネタを堪能できます。

☎0859-21-0831
☒ 米子市東町218
☒ 17:30～22:00
☒ 不定休
☒ 有
☒ mizuki-tottori.com/



91 地盤地笑
米子市 しゅん菜



彩り海鮮丼御膳/1,480円(具材は変更の場合有)

ランチ1日10食限定!新鮮な地魚を使った海鮮丼に、茶碗蒸しや小鉢が付いた御膳です。

☎0859-21-0831
☒ 米子市東福原4-22-16
☒ 11:30～14:30、17:00～20:30
(金土日祝～21:00)
☒ 水
☒ 有



92
境港市 村上水産 米子鬼太郎空港店



海鮮丼/2,530円

境港サーモンと旬の地魚2種を使用。特製の海鮮醤油との組み合わせは絶品です。

☎0859-30-2016
☒ 境港市佐藤神町1634
米子鬼太郎空港2F
☒ 10:15～20:15
☒ 火
☒ 有



93 海鮮食堂
境港市 なかうら



海鮮丼/1,980円

境港で水揚げされた新鮮な魚介類を使用。日によって使用食材が変わるので要チェック!

☎0859-45-4411
☒ 境港市竹内団地209
☒ 平日11:00～14:30
日祝11:00～15:00
☒ 木
☒ 有



94 山陰のお寿司
境港市 ヒトセ境港本店



境港三種盛り/490円

日本海の恵みをギュッとお寿司に!毎日厳選した旬の境港産の魚を食べられます。

☎0859-45-0788
☒ 境港市竹内団地280-1
☒ 平日11:00～15:00、17:00～21:00
土日11:00～21:00
☒ 無休
☒ 有



95 健食倶楽部
境港市 元気亭。



境港 THE・かにめし/3,300円

境港産のベニズワイガニからさらに厳選したオリジナルブランド「桜がに」の豪快丼!限定6食です。

☎0859-42-3551
☒ 境港市大正町38
☒ 10:30～15:00、17:30～22:00
☒ 水・日祝
☒ 有
☒ genkitei.main.jp/



96 海鮮ふぐ料理
境港市 殿



てんこもり海鮮丼/2,000円


日替わりの地魚を使用。好きなネタを自由に盛り付けて自分好みの味わいが楽しめる!

☎0859-44-2929
☒ 境港市末広町66
☒ 平日6:30～21:30
土日祝11:30～14:30
☒ 不定休
☒ 無



97

鳥取市



◆中華焼きそば(850円)

県産白ネギのった中華焼きそば


居酒屋ダイニング食歩人(くおーかー)

☎0857-27-3033

📍鳥取市末広温泉町159-5 🕒17:30～23:00(L.O.22:30)
📅日(月が祝日の場合は営業、その翌日休) 🚗無

98

鳥取市



◆焼きそば(卵入り) 800円

県産野菜使用! 特注麺の焼きそば


軽食喫茶 檜

☎0858-85-2953

📍鳥取市河原町山手47-1
🕒11:00～15:00(売り切れ次第終了) 🚗火、金 🚗有

99

鳥取市



◆大阪の母の味 ソース焼きそば700円

県産野菜、肉を使った昔ながらの焼きそば


キッチンカー-TSUBASA

☎080-6345-9580

📍イベント等に出店(出店場所はインスタから確認できます)
📍📍火(8/13営業) 📍無(日交P、Dパーキング1時間券連星)

100

鳥取市



◆鳥取名物 ホルモンそば 920円

県産ホルモンに自家製だれが決め手


お好み工房 こな

☎0857-22-7066

📍鳥取市末広温泉町773 🕒11:30～23:00(L.O.22:30)
📍火(8/13営業) 📍無(日交P、Dパーキング1時間券連星)

101

鳥取市



◆鳥取和牛ホルモン焼きそば 1,210円

甘辛味噌ダレで仕上げたホルンソバ


鉄板焼 蕾

☎0857-20-1139

📍鳥取市末広温泉町753かわとビル 2F
🕒18:00～23:30 📍日 📍無

102

鳥取市



◆牛スジ焼きそば 860円

県産牛スジを使った人気メニュー


居酒屋 田田

☎0857-27-2074

📍鳥取市栄町510
🕒17:00～24:00 📍日 📍無

103

鳥取市



◆自家製エビペーストとたっぷり野菜のバツタイ 800円

自家菜園バクチャーがアクセント


アジアンキッチン とりどり

☎080-3387-4443

📍鳥取市松並町1-171-1
🕒11:30～L.O.15:00 📍月、火 📍有

104

鳥取市



◆鹿焼きそば 600円

県産鹿肉使用! えごまトッピングも可


みにょん

☎090-7545-4571

📍イベント等に出店
📍キッチンカー、現金のみ

105

鳥取市



◆とり焼きそば(15:00以降提供) 700円

大山こむぎの自家製麺! 具材も県産使用


武蔵屋食堂

☎0857-22-3397

📍鳥取市職人町15
🕒10:30～21:00、月10:30～15:00 📍日・祝 📍有

106

鳥取市



◆唐麺焼きそば 780円

唐辛子入り麺と県産豚肉が合う!


焼鳥ぜん

☎0857-29-5229

📍鳥取市末広温泉町301-2 🕒18:00～23:00
(金土24:00迄)、L.O.閉店30分前 📍月、日 📍無

107

八頭町



◆ソース焼きそば 500円

県産キャベツを使用した焼きそば


広島風お好み焼きふじ

☎080-2923-4727

📍八頭郡八頭町で移動販売にて営業
🕒10:00～15:00(週末のみ営業) 📍キッチンカー

108

北栄町



◆アツアツ鉄板焼きそば 800円

県産あご入り鰹ふだし使用で旨味UP

ヤングモカ

☎0858-37-2286

📍東伯郡北栄町西園495-1 🕒6:30～19:00
📍第2・4火、不定休 📍有 📍現金のみ

109

倉吉市



◆焼きそば 600円

県産キャベツなど野菜たっぷり焼きそば


市場食堂

☎0858-26-7771

📍倉吉市清谷町2-20 🕒7:00～9:00、11:00～14:00
(水のみ11:00～14:00) 📍日・祝 📍有

110

倉吉市



◆ソース焼きそば 800円

懐かしい味! 県産野菜・豚肉を使用


扇雀食堂(せんじゃくしょくどう)

☎0858-22-2747

📍倉吉市大正町1079-8
🕒11:00～13:30、17:00～20:00 📍日・祝 📍10台

111

倉吉市



◆ホルモン焼きそば 800円

県内産のホルモンが甘くて美味!


本格炭火焼肉幸楽(こうらく)

☎0858-26-3369

📍倉吉市八屋226-6
🕒11:00～13:30、17:00～23:00 📍不定休 📍有

112

倉吉市



◆焼きそば 750円

県内産野菜と豚肉がアツアツで◎


レストラン三日月

☎0858-22-3586

📍倉吉市新町3-2334
🕒11:30～14:00、17:30～21:00 📍火 📍有

113

倉吉市



◆やきそば 700円

県内産野菜や豚肉を使った昔ながらの味


レストラン味喜(みき)

☎0858-28-0530

📍倉吉市秋喜28
🕒11:00～13:30 📍水、木 📍有

114

琴浦町



◆ホルモン焼きそば 1,150円

ブリブリの県産ホルモンがアクセント

風の街

☎0858-52-1033

📍東伯郡琴浦町達東122
🕒11:00～14:30、17:00～20:30 📍火 📍有

115

米子市



◆鉄板ナポリタン 1,040円

麺はもちり、野菜は地元鳥取産


グランカフェF 西福原店

☎0859-21-3115

📍米子市西福原5-2-28
🕒9:00～17:00 📍火 📍有

116

米子市



◆お好み焼き ミックス 800円

県産のキャベツをたっぷり使用!

お好み焼き・呑み処 燦(だん)

☎0859-57-6642

📍米子市夜見町2487-4
🕒18:00～23:00(L.O.22:30) 📍月、火 📍有

117

米子市



◆焼きそば(しょうゆ) 650円

県産の豚肉に醤油味がよく絡む


中華飯店ヒーロー

☎0859-21-8884

📍米子市南三郷2788-11 🕒11:00～15:00、
🕒17:30～21:00 📍月 📍現金のみ

118

米子市



◆焼きそば 800円

特製もちもち麺と県産キャベツ使用


関西風お好み焼き 花歌

☎0859-57-6564

📍米子市東山町39-4/パークサイド東山1F
🕒11:00～20:00(L.O.19:30) 📍月(祝日の場合営業) 📍有

119

米子市



◆やきそば(豚玉・イカ玉) 800円～

やきそば一筋! 具材は全て鳥取県産


やきそば専門 福や

☎0859-30-2123

📍米子市加茂町2-116 市役所前ビル1F
🕒11:00～14:10、17:00～19:40(土～18:40) 📍日・祝 📍無

120

米子市



◆白ネギ焼きそば 500円

弓ヶ浜産の白ネギがたっぷり!

ロイヤルコーヒー

☎0859-34-2210

📍ガイナール鳥取ホムゲーム等に出店
📍現金のみ

※表記の価格は税込価格です。食材の入荷状況により、提供価格の変更や終売場合があります。詳しくは各店舗にお問い合わせください ※ラストオーダー、営業時間の詳細は各店舗にお問い合わせください。営業時間、店休日は予告無く変更場合があります



ゆみはまがすり
弓浜紼

江戸時代前期に農家の主婦たちが家族のために仕事着・普段着・布団等を織り始めたのが弓浜紼の起源です。家族の健康と繁栄を祈って織られたため、縁起の良い「鶴亀松竹梅」などがいまでも弓浜紼を代表する模様で、その絵柄の素朴さと、ざっくりした風合いに落ち着いた藍染の紺と白のコントラスト、さらに吸湿・保温性に富んだ線素材が大きな特徴です。

鳥取県弓浜紼共同組合 TEL 090-5695-9384



うしのとやき
牛ノ戸焼

昭和初期に衰退していた牛ノ戸焼を復興させたのは、民芸家の吉田璋也の指導と四代目の努力によるものでした。素朴な民芸調で太く堅牢なところに特色があり、主に日用雑器が焼かれています。

牛ノ戸焼窯元 TEL 0858-85-0655



こくぞうやき
国造焼

焼締め窯変の花器などのほか、わら灰釉等の釉薬を施した日常のシンプルな造形のうつわを製作しています。

国造焼 TEL 0858-22-8388



だいせんやきくごがま
大山焼久古窯

素朴さと現代感覚をそなえた焼き物を製作しています。鉄釉を主として使用・研究し、変化に富んだ魅力ある陶磁器で、玉銅耀子目をはじめ、青瓷・油滴・均窯・灰釉等を焼いています。

大山焼久古窯 TEL 0859-68-2098



きぼりにんぎょうじゅうにし
木彫人形十二支

約200年前、木地師小椋佐兵衛が、挽物を製作したのが始まりです。その流れをくむ小椋家七代目により、従来の挽物に独創的なデザインと技術を加えて木彫人形十二支が製作されました。全体を挽物細工で作り、泥絵具で彩色したもので、素朴な中にも斬新な趣があります。

おぐら屋 TEL 0857-72-0520



はこた人形

江戸時代に備後の国から行商に来た備後屋治兵衛が、倉吉の素朴でつましやかな娘に惹かれ、これを人形にしたといわれています。桐の木型に和紙を張り重ね、張り子を型から抜き取り、胡粉で下地を塗り、泥絵具で彩色し、にかわでつやを出した張り子細工です。

はこた人形工房 TEL 090-1185-9732