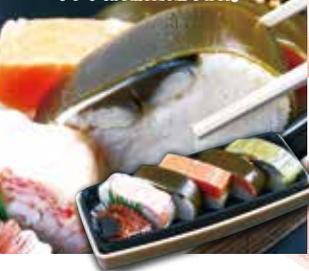


风味丰富的昆布与厚肉青花鱼以及绝妙醋配比的醋饭让人停不下来。米子车站内销售店铺等有售。



车站便当和便当

米子 吾左卫门鲜

源于米子，全国订单纷至沓来的著名便当，人气“青花鱼”精选昆布和县产“一见钟情”大米配上厚肉青花鱼，口感绝佳，发货前通过专利制法“熟成解冻”，实现了芳醇口感。“青花鱼”单品为1950日元（1条），向想要品尝各种口味的人推荐购买包括螃蟹、竹荚鱼和鲭鱼五种鱼鲜的套装（1190日元）。

电话:0859-21-9068

日吉津 外送料理 味屋 妖怪便当

鬼太郎、眼珠老爹、鼠男等等，利用食材的形状和口味，参考妖怪书一个一个手工制作而成，共有11种惟妙惟肖的妖怪造型。打开的瞬间一定会不由自主地念叨“咯咯咯”。

电话:0859-27-0080

两个以上提前三天订购，可在日吉津总公司领取

1620日元



鲜美盐昆布和奈良泡菜也是不可或缺的著名配菜，最大限度地追求“天然”，生姜选用“白生姜”，鸟取车站内销售店铺等有售。

鸟取 安倍鸟取堂 元祖螃蟹寿司 1080日元

昭和27年（1952年）以来始终坚守独一无二口味的鸟取代表性车站便当，寿司米采用独有配方，关键的寿司醋为创业者开发的“秘传品”，而且还选用当地食材锦糸蛋，通过独有制法制作便当，全国车站便当大会上的老面孔，螃蟹量也很大。电话:0857-26-1311

热门甜点



最優秀賞
特選品コンクール

通过冰温储藏梨子，打造全年都能品尝的甜点

米子 Harvest in酒店 梨花RINKA 3000日元（直径12cm）

南部町产精选二十世纪梨的蜜饯和马斯卡普尼芝士组合而成的芝士蛋糕，欢迎品尝润湿细滑、口感绝妙的芝士以及新鲜梨子的风味。电话:0859-31-1111

最優秀賞
特選品コンクール

三层交织而成的松软甜点，口感绵滑

鸟取 宝月堂 MOCHI cube

鸟取老牌日式点心店的新创作，追求极致柔软的年糕，加上专用馅料（三种）和大山乳业鲜奶油的三层口感，也欢迎品尝下新推出的生巧克力（216日元/个）。电话:0857-22-3745 194日元（1个装）

天然甜点

仓吉 极实西瓜

日本国内唯一的“西瓜间嫁接”栽培而成的西瓜，皮薄、瓤细，果实糖度超过13%！的“极实”。7月上旬~中旬是最佳品尝期。

仓吉市内约30家农户栽培的“宝贝”

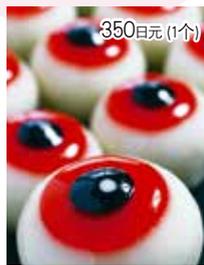
2100日元

最優秀賞
特選品コンクール

在优良故乡与食品中央大奖赛“国产农产品利用部门”荣获农林水产大臣奖

鸟取 帕尼尼 天女梨年轮蛋糕

将做成蜜饯的整个县产二十世纪梨用面皮卷起来的特色年轮蛋糕。润湿的面皮和脆脆梨子的两种口感形成绝妙平衡，2014年度荣获农林水产大臣奖。电话:0857-54-1212



350日元（1个）

境港 妖怪食品研究所 妖怪眼球老爹

点心皮包着栗蓉豆馅，眼珠的红色和黑色为羊羹，最后用寒天包住。优雅的甘甜与口感跻身高级日式点心之列，外形就像“艺术品”一般。电话:0859-42-5210

在鬼太郎大道上吃的话情绪更是高涨

鸟取的美酒与下酒菜

以地方酒干杯！

四季分明，富饶的大米和水源——在拥有着得天独厚酿酒条件的宝地鸟取县，今夜一醉方休。

每一道都精心制作，最大限度发挥食材特点的手艺

鸟取 日本料理 淳

在酒客评价甚高的店内享用“鸟取美酒佳肴”。佳肴包括采用应季食材的每日轮换会席料理、自制野猪火腿及蛋黄柿子干等等，各种体现食材风味的精细手艺令酒友们喜笑颜开。请店主安排一桌美味盛宴。一个人也能尽兴。



鸟取市永乐温泉町257 18.00~22.00 周日 电话:0857-29-9054

酒厂直营、遍尝四季日本酒

米子 稻田屋

酒厂直营店。因此春有“荒走（春酒）”、夏有“中汲（夏酒）”、秋有“冷卸（秋酒）”、冬有“油（冬酒）”等等，可以品尝到各个季节独有的“美酒”和料理。根据使用特制味噌制作的“土手煮”等下酒菜更换配酒的乐趣尽在掌握中。

推荐品牌

稻田屋（强力、原浆、生贮藏、TOP水雷）



米子市朝日町58-11 17.00~24.00（最后订餐截止到23.00 饮品截止到23.30） 周日 电话:0859-22-0070

县东部六家酒厂、开胃美酒种类齐全

<p>号称平民口味、织一样的本地酒 高田酒造场 ● 瑞泉纯米 ▲ 岩美郡岩美町浦富1694 电话:0857-72-0271</p>	<p>因幡源太夫山涌水、酒米采用强力等当地米 中川酒造 ● 因幡鹤 纯米大吟酿强力 ● 因幡鹤 特别纯米 ROKUMAEU强力 ● 福寿海 反酒米 ▲ 鸟取市立川町2-305 电话:0857-24-9330</p>	<p>微笑与放松的美酒 西本酒造场 ● 纯米酒 笑 ● 纯米吟酿酒 笑 ● 大吟酿酒 笑 ▲ 鸟取市青谷町青谷3960 电话:0857-85-0917</p>
---	---	---

鸟取美酒佳肴

就着“腌嘉头”干杯！

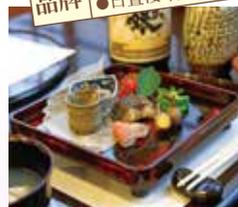
鸟取县内，尤其是东部地区的居酒屋一定有“腌腌嘉头”。因为是一大产地，对于新鲜采摘的嘉头，每家店都苦下功夫，腌制出脆口水嫩的嘉头。当地酒加嘉头，今夜的帷幕就此拉开。



※鸟取砂丘嘉头“福部砂丘嘉头”为“GI”（地理标志保护制度登记）

推荐品牌

辨天娘 纯米吟酿 山田锦 ● 日置楼 青水绿山特别纯米



“为了制造者也希望展现鸟取县产食材的美味，从进货开始便极为用心的会席料理480日元起，提前一天接受预约，根据预算准备料理。”

还能品尝到世界第一的啤酒、酒厂直营“啤酒店”

伯耆 GAMBARIUS

鸟取县当地啤酒先驱“大山G啤酒”直营的餐厅。从海拔300米处眺望大山及夕阳，品尝世界第一的威森啤酒、香肠和釜烤披萨，尽享欢乐一刻。欢迎试试限定啤酒。

推荐品牌 ● 威森 ● 八乡（限定啤酒）



“特色窑烤披萨”1080日元起，“威森啤酒（杯）”486日元

西伯郡伯耆町丸山1740-30 11.00~14.30, 17.30~22.00（最后订餐截止到各40分钟前）※周六、周日、节假日、黄金周、暑假和正月为11.00~22.00 周一（节假日营业次日休息） 电话:0859-39-8033



鸟取铭酒名鉴

<p>不谄媚于世人、坚守自我的酿酒 山根酒造场 ● 日置楼 纯米酒 ● 特别纯米 青水绿山 ● 特别纯米酒 ▲ 鸟取市青谷町大坪249 电话:0857-85-0730</p>	<p>精心酿造、下料成熟 太田酒造场 ● 辨天娘 纯米吟酿酒 ● 辨天娘 生（酿造法）强力 ● 辨天娘 纯米鸟姬 ▲ 八头郡若櫻町若櫻1223-2 电话:0858-82-0611</p>	<p>搭配可口料理、创造幸福餐桌之酒 諏访酒造 ● 諏访泉 纯米吟酿 满天星 ● 諏访泉 纯米酒 ● 諏访泉 纯米大吟酿 鹏 ▲ 八头郡智头町大字智头451 电话:0858-75-0618</p>
---	---	--