

鸟取铭酒名鉴

县中部八家酒厂、品种丰富美酒乡

藤井酒造 ●白狼超辣口
 酒厂位于三朝温泉街、熟成古酒获得一致好评
 ▲东伯郡三朝町三朝870-1 电话:0858-43-0856

福罗酒造 ●山阴东乡 纯米大吟酿酒
 ●山阴东乡 特别纯米酒
 明治二十二年创业轻盈鲜口酿造
 ▲东伯郡汤梨浜町松崎488 电话:0858-32-2121

梅津酒造 ●“日本酒是大米与水结合之酒”的信念
 ●加酒酒富珍!
 ●梅津之生
 ●当地之酒 UMAIGANA
 ▲东伯郡北荣町大谷1350 电话:0858-37-2008

元帅酒造 ●下料采用天女传说“羽衣之井水”
 ●纯米大吟酿
 ●仓吉白壁土藏
 ●纯米吟酿 打吹之藏
 ▲仓吉市东仲町2573 电话:0858-22-5020

高田酒造 ●彻头彻尾的优质蒸米和岩仓泉水
 ●纯米大吟酿 紫标
 ●纯米吟酿 藏青标
 ▲仓吉市西仲町2633 电话:0858-23-1511

中井酒造 ●鸟取县产大米的纯米酒、冷烫俱佳
 ●八潮 纯米酒
 ●纯米酒 八潮社氏
 ▲仓吉市中河原555 电话:0858-28-0821

大谷酒造 ●大山的水与大米酿造出的辣口风味
 ●纯米吟酿 中重
 ●纯米吟酿 强力
 ●辣口纯米酒
 ▲东伯郡琴浦町浦安368 电话:0858-53-0111

江原酒造 总店 ●绝不会腻的醇厚风味
 ●柏阳长 纯米吟酿
 ▲东伯郡琴浦町八桥1400 电话:0858-52-2203

久米樱酒造 总店 ●县西部四家酒厂、依山傍水的美酒丰富多彩
 ●创业一百六十年、采用大山伏流水下料
 ●特别纯米 八乡
 ●纯米吟酿 大山
 ●特别纯米 强力
 ▲西伯郡伯耆町丸山1740-50 电话:0859-68-6555

大岩酒造 总店 ●奥大山的水、当地大米五百万石
 ●自然纪行 纯米酒
 ●秋峰岩泉 纯米吟酿
 ▲日野郡江府町江尾1872 电话:0859-75-2404

千代结酒造 ●庆应元年创业、坚守港口唯一的商号
 ●千代结 纯米大吟酿
 ●千代结 纯米吟酿 强力
 ●千代结 纯米吟酿 山田锦
 ▲境港市大正町131 电话:0859-42-3191

稻田总店 ●三百三十年的历史、推荐美酒美食
 ●稻田姬 良烂纯米
 ●纯米酒 TOP水雷
 ●纯米吟酿 稻田姬 强力
 ▲米子市夜见町325-16 电话:0859-29-1108

鸟取 备受瞩目的酒

介绍从昭和时代便开始酿造的传统葡萄酒、世界第一的啤酒以及最新的“鸟取酒”。

葡萄酒和利口酒

北条葡萄酒 ●北条葡萄酒酿造所
 来自中国四国和九州地区最古老酿造所的自信之作。坚持“优秀品质优于数量”的方针，从耕种到发货都倾注心力。还有象征鸟取县的标签◎。
 电话:0858-36-2015

1280日元 (标准装720ml)



烧酒和梅酒

滨之芋太 ●千代结酒造株式会社
 1350日元 (750ml盒装)
 便于饮用的芋烧酒深受各年龄层人群的欢迎

野花 ●梅津酒造
 1600日元 (500ml盒装)
 日本酒浸泡汤梨浜町产成熟梅果的梅酒。经两年熟成，弥漫在口中的柔和香气。可以兑碳酸水或是冰块饮品，直接烫热了喝也非常美味。
 电话:0858-37-2008



当地啤酒

大山G啤酒 ●久米樱大山酿造厂
 540日元 (北条蒜啤酒330ml)
 大山伏流水精心打造的话题啤酒“当地啤酒”。其中皮尔森啤酒更是在“2011世界啤酒大赛”中斩获“世界第一”荣誉的实力产品。
 电话:0859-39-8033



食の鳥取県

美味满分！鸟取品牌

DELICIOUS 盖浇饭 名鉴 SELECTION

为“美食之都鸟取县”增添快乐的是盖浇饭。从高人气海鲜到满满的肉拼盘，都将为你一一介绍!



海胆盖浇饭 附味噌汤和咸菜 2900日元

铺满甘甜富有风味的海胆! 熟知当地鱼的店主精选“极品”品，入口瞬间融化般的口感，带来无限感动! 只愿您全身心地沉醉于海胆的鲜美之中。

活鱼 FUJI
 ▲东伯郡琴浦町大字赤崎1149-2
 ◎10.30 ~ 21.00 (最后订餐截止到20.30)
 ◎周四 电话:0858-55-2056



芥末盖浇饭 1200日元 (4~11月)

刚刚磨好的芥末担当“主角”的盖浇饭。关金特产“真妻系芥末”的清爽香气，柔和华丽的扑鼻辛辣实在舒服到心底。最适合搭配炒锅饭!

芥末咖啡
 ▲仓吉市关金町关金宿 896-1
 ◎11.00~15.00 (需提前一周预约)
 ◎周一~周五 电话:0858-33-4217



爱肉之人不容错过! 牛肉的大山脉

鸟取牛 烤牛肉盖浇饭 大山肉200g附味噌汤 1980日元

鸟取牛腿肉经精心低温烹饪，尽享芳醇牛肉鲜美的烤牛肉的大山脉! 真想蘸着特制夏里亚宾酱和蛋黄酱，大口大口地吃光光。

小小的秘境 露屋
 ▲鸟取市南吉方1-50
 ◎11.30~14.00, 17.30~23.00
 ◎周一 电话:0857-29-8339



融化般的螃蟹美味



肥蟹盖浇饭 1150日元

通过独有方法熟成红雪蟹肉，尽享鱼腹般口感和深邃风味的自信之作。螃蟹肉分量十足，混上半熟鸡蛋更加醇厚。

餐厅 弓浜
 ▲境港市竹内小区209
 ◎11.00~15.30 ◎12月31日~1月4日
 电话:0859-45-4411



鸟取和牛排双层食盒

附味噌汤、咸菜和沙拉 2200日元
 双层食盒内铺满了精妙火候烤制而成的牛排，来自指定牧场买下的整头“鸟取和牛”。甘甜脂肪和芳醇肉质搭配特制牛排酱享用!

双层食盒不容错过!

当地农场山之站大山望“餐厅 大山望”
 ▲西伯郡伯耆町金屋谷1801
 ◎11.00~15.30 (最后订餐截止到)
 ◎周二 (如逢节假日则营业，次日休息)，12月~3月 (冬季休息) 电话:0859-62-7577

