

9~6月末限定。詳細は要確認。
1枚コースは4950円〜、
写真上2枚コース(7700円〜)
※仕入れ状況により変更あり



ベニスワイガニ

ベニを大堪能 9~6月提供

ベニスワイガニ1枚コース

味処 美佐 ☎0859-42-3817 TakeOut

日本一のベニスワイガニの水揚げ港・境港ならではの、高い鮮度を誇るベニスワイガニを心ゆくまで堪能できるコース。特にみずみずしく濃厚なカニミソは一度食せば忘れられなくなる美味しさだ。☎境港市京町6 ☎17:30~22:30(LO22:00) ㊟日曜、不定休



お徳なカニも充実!



ベニスワイガニ

カニと妖怪のまちの“ご当地グルメ”

新かにめし

かにじまん ☎0859-42-1520 TakeOut

水産会社直営店ゆえ、網元が厳選した特別鮮度のベニスワイガニを使用。名物の「かにめし」は、包紙を開けると酢飯の上に丸々1枚のベニスワイガニ! デザートは特製の蟹大福だ。☎境港市本町33 ☎11:00~17:00(LO17:00) ※ ㊟火曜

※9:30~11:30までは喫茶営業。21年3月現在 平日11:00~LO14:30の営業



添え足 脚の身も丸ごと、大山茶そばも、このセットは1650円という価格も嬉しい



ベニスワイガニ

朝からいただけるベニガニ“御膳”

カニセット 9~6月提供

お食事処 かいがん ☎0859-42-4414

たっぷり身が乗るちらしに芳醇なミソ、風味豊かなカニ汁にカニ入り茶碗蒸し、ベニスワイガニを丸1枚を余すことなく使った“満喫”セットだ。店は水産卸市場の前、鮮度は間違いなし! ☎境港市昭和町9-20 ☎7:00~14:30(LO) ※土日祝 ~16:00(LO) ㊟火曜



食べつくせ!!

「三大」お宝がに

蟹 取果は、美味しいカニはもちろん「美味しくリーズナブル」なカニが3つもある。そのどれもが独特の味わいを持ち、漁期も異なる。3つのお宝を食べてこそ、真の“カニ喰い”といえるに違いない。



ベニスワイガニ

カニ好き“大歓喜”必至の食べ放題!

ベニスワイガニ食べ放題(45分)

海鮮食事処 境港のさかな塾 ☎0859-44-0311

休日ともなれば開店から客人が続々。目の前の境港で揚がったカニは鮮度抜群で味も濃厚、特に春が美味とか。カニ汁とのセットがオススメ。☎境港市昭和町9-17 境港水産物直売センター内 ☎10:00~15:00(LO※無くなり次第終了) ㊟木曜



親がに

11月解禁~2月提供

洋食店のカニシーズン限定セット

おすすめセット(親がにの3種盛り付き夜限定メニュー)

カプリス ☎0857-27-6722 TakeOut

外子漬け、かにみそ甲羅盛り、みずみずしい大根とカニ身のサラダの3種盛りはワインとも好相性。手作りソースの肉料理にパイ生地のスープまで、一品も充実。☎鳥取市元町102 ☎11:45~14:00、17:30~22:00(LO21:30) ㊟日曜、祝日(予約は営業)



蟹取果のカニ三連発

ベニスワイガニ

漁期:9月~6月

風味豊か、春以降もあり

スワイガニより深海に生息、強い甘みと濃厚ミソ、漁期も長く値段も手頃。

親がに

漁期:11月~12月

内子と外子、出汁も美味

スワイガニの雌。カニ好きにはたまらない内子、外子に熱烈ファンも多い。

若松葉がに

漁期:2月

ジューシー、甘さも魅力

脱皮後間もない殻の柔らかいスワイガニ。とろける食感と甘みも人気。



親がに

11月解禁~12月提供

親がにならではの嬉しき逸品

親ガニの味噌と剥き身の甲羅詰

旬流Dining りんく ☎0858-26-1119 TakeOut

親がにを2枚近く使いみそから内子まで甲羅に詰めた逸品は、まず目の前の七輪で炙りながらつく。身を食べ終えたら地酒を入れた甲羅酒で、次の“お楽しみ”といこう。☎倉吉市上井町1-10-18-1 津村ビル1F ☎18:00~23:00 ㊟日曜、連休最終日の翌日



親がに

親がにの手づかみがある! “極上井”

親がに井

11月解禁~1月提供

味暦 あんべ ☎0857-29-9125 TakeOut

「解禁になれば必ず行く!」という熱烈ファン多数。井を覆う身はかにみそ和えたハーフ&ハーフ、甲羅入りの茹で内子、店主が漬けた外子にトロ〜り濃厚な内子にかにみそまで、親がにの旨さがここにあり! ☎鳥取市弥生町175-2 ☎18:00~21:00 ㊟日曜 ※親がに井提供時期は無休。平日12:00~13:30、土日祝11:00~14:00も営業



wakamatsuba

みずみずしくトロける若松葉

茹で若松葉は手頃な“時価”

ボイル若松葉
(今が旬!!)

鳥取
1盛 ¥3,000-

身がプリッ、甘さも引き立つ

浜茹で若松葉がに

中村商店本店 ☎0857-28-1051

1月解禁~2月提供

価格の安さも魅力の若松葉がに。「ボイルが最も美味しく、カニの甘味も分かる食べ方ですよ」と語るのは同店の中村俊介社長。セリ場からすぐの店で茹でた若松葉がにで美味しさを実感しよう。☎鳥取市箕露町西4-1803-3 ☎9:00~17:00 ㊟元日

05

TakeOut テイクアウトはすべてのメニューではありません 04



目の前に日本海が広がる岩がきパラダイス

活岩がき(6~8月)

村中水産(直売店) ☎0857-85-1452

海水を直接汲み上げた生簀から取り出した鮮度抜群の岩がきを、その場で開けてもらい一気に食す! 350~800円と格安で「ココを目的に大阪から来た」(20代男性)と、若い県外客も急増中だ。☎鳥取市青谷町長和瀬 1072-5 ☎9:00~17:30 困水曜



店内には大きごとに分けられた岩がきが並び、活き岩がきを味わうべし



その場で開けて堪能

店主のオススメは600円クラス、そのまま、お酢でも食べられる

mosaebi モサエビ

甘エビよりも甘い! と魚好きがこぞって称赞。生食はもちろん、火を通した香ばしさもたまらない。

“幻”のエビの美味しさを食べ尽くし!

もさえび御膳

旬魚たつみ 岩美本店 ☎0857-72-8700

モサは鮮度が命! 朝獲れを、プリプリのお造り、鉄板焼き、天ぷら、甘煮、そして茶碗蒸しまで、彩りも美しいフルコースで贅沢に。トロツ〜と濃厚なミソは必食だ。☎岩美町浦富 2475-240 ☎11:30~14:00、17:00~21:00 困火曜、月~木曜の夜



料理によって変化する味わいも魅力

甘さは旨さ、井を覆うモサエビ

モサエビ丼

魚料理 海 ☎0858-55-0889

20尾近いモサエビがたっぷり。1750円



見た瞬間、驚きと笑みがこぼれる。モサエビの甘さをさらに引き立てる、井専用の特製醤油ダレをかけて、プリプリの身をかきこむべし! 店舗は道の駅の隣、ドライブの楽しみにくわえない。☎東伯郡琴浦町別所 267-1 ☎9:30~21:00 (LO20:30) 困無休



岩がき時価。1個600円~1000円の間が主流。対面での販売も人気



魚のマチの魚市場で、朝から「岩がき」!

岩がき

さんまき漁協直売店 ☎0859-30-3857

7月~8月末までコチラの直売店では、好みの岩がきをその場で開けてもらえるサービスを実施。売店横には飲食スペースとボン酢なども完備、買い物と同時に楽しむのもオススメだ。☎境港市昭和町 9-5 ☎8:00~16:00 頃 困木曜



仲買直営店で鮮度抜群な岩がきを

天然岩がき(生食) ※夏季限定

浜下商店・市場食堂 ☎0857-28-2391

直売所で好みのサイズを選んでその場で開けて、じっくり楽しむなら食堂で時価の殻付きの生食がオススメ。6月の解禁日からかなり次第終了、お早めに。☎鳥取市賀露町西 4-1803-2 ☎9:00~16:30、食堂10:30~15:00 (LO) ※1 困元日 ※2 ※1...土日祝は 10:00~15:30 (LO) ※2...正月期に数日休みあり



2180円。イカ嫌いでももちろん、魚好きならぜひ食べたい

昼からいける「白いかフルコース」

季節のイカ刺し定食(天ぷら付き)

お食事処さかな工房 ☎0859-44-6344 TakeOut

不動の夏の人気メニューがコチラ。丸々1杯の白いかを、身は甘い刺身、ゲソや耳はプリプリ食感の天ぷらと、白いかの旨味を活かした料理で楽しめる。☎境港市外江町 2415-4 ☎11:00~14:00、17:30~21:30 (LO20:30) 困月曜、第1火曜



風味のよいしそをかけていただく。1820円

県外ファンも多い港町の名物井

元祖白いか井

山田屋ダイニング 路庵かろばんや ☎0857-31-3941

白いかを120%満喫だ! 上に新鮮刺身、そして飯の中にはコク満点のゲソ照り焼きと2つの味。イカ麹漬と塩辛も付き、最後はすべてミックスして食すもオススメ。☎鳥取市賀露町北 1-5-41 ☎11:00~14:00、17:00~20:00 困火曜夜・水曜



揚げたて、ジューシーな白いかを

白いかの天ぷら定食

味処 楽 ☎0858-53-6006 TakeOut

赤碓港水揚げの新鮮な白いかの揚げたて天ぷらは、サクとした衣にコリコリ歯応えの食感がたまらない。彩り豊かな小鉢は、自家製野菜を使うなど地産地消にも熱心だ。魚介類の定食も豊富。☎東伯郡琴浦町八橋 221-2 ☎11:00~14:30、17:30~21:30 (LO各30分前) 困木曜、第3水曜



一度は食べたい! イカの真骨頂 清白いか姿造り

天然海水いけす 海陽亭 ☎0857-31-4649 TakeOut

イカ喰いの憧れ“活造り”。噛み応え満点の透き通った身は、生簀から出し1~2分でさばく職人技の賜物。甘口の刺身醤油と生姜をつけて至福のひとつ時を。ゲソ、耳は天ぷらと塩焼きからチョイス。☎鳥取市賀露町西 3-27-1 ☎11:00~14:00、17:00~21:00 (LO20:00) ※冬季変更あり 困無休

5~10月頃が旬。100gで2200円(一杯は200~300g)



食のみやこ「必食の掟」

カキはイカが 6~9月 白いか岩がき 夏輝 甘くコリコリ、超クリーミーな夏の楽しみ

鳥取の夏を飾る感動の海の幸

鳥取の夏、それは今まで食べたことのないイカとカキに出会えるチャンス。

- 白いか 標産和名はクサキイカ。ピンと張った身は実に甘く、県民が「いちばん好きなイカ」と太鼓判を押す存在。6月か9月にかけて、日本海一面に浮かぶイカ釣りの船の「いさか火」絶景。
- 岩がき「夏輝」 口に入れた瞬間「口日本海!」。鳥取県産岩がきはすべて天然です。その鮮烈かつ濃厚な旨味と香りを「忘れられない」ほど魅惑的でもある。夏輝(なつき)のタケ付きは殻が13センチ以上の大型男!

イカ、カキの常識を変え、なら夏の鳥取で。白いかと岩がき「夏輝」は必食予り。