



和風出汁のかじり醤油でいたごう。1540円

ひと口で幸せになれる「サイコロ」

万葉牛イチボのサイコロ塩焼き

焼肉 まんしゅう ☎0858-22-8317



高級和食店でも重宝されるという希少部位・イチボ(尻の部分)。赤身ならではの柔らかな歯応えと噛むほどに増す旨みは、自家製からし醤油でさらに深い味に。国倉吉市明治町1016-23 ㊟17:00~22:00 (LO 21:30) ㊟月曜(祝日は営業)



部位の札付きで鳥取和牛の楽しみがさらにアップ。4378円

肉好きを唸らす「オレイン55」尽し

鳥取和牛希少部位7種盛り

炭火焼肉 炭蔵 ☎0857-30-7029 TakeOut



厳選された鳥取和牛、そのプレミアム「オレイン55」をガッツリ盛った肉好きにはたまらぬ肉盛り。芳醇さあふれる肉は、わさびと白醤油で食してみたい。国鳥取市古海618-1 ㊟11:30~14:00 (LO13:30)、17:00~23:00 (LO 22:30) ㊟無休



ハンバーガーの概念が完全に覆るはず。1980円

気軽に驚きの鳥取和牛料理

シュビドゥパーガー

シュビドゥパー ☎0857-30-3313



炭火で焼く鳥取和牛100%のパティは肉の旨味を活かす「あらびぎ」。牛香と旨味が溢れる瞬間は至福のもの。八頭天美卵、若桜吉川豚もサンドされ、まさにメインの逸品だ。国鳥取市富安2-41 ㊟11:30~15:00、17:30~22:00 (LO各1時間前) ㊟月曜(祝日前は営業)

厳選部位の厚切り、畜産農家自慢のステーキ、鳥取和牛で「口福に」



肉1.5倍(2450円)・2倍(3200円)も選べる。自家製2種類のタレでいただきます

肉食系万歳! 昼から「口福」になろう

鳥取和牛特選希少部位3種ランチ

焼肉牛王 ☎0857-32-8885 TakeOut



「美味しい希少部位を気軽に食べて欲しい」と「鳥取和牛愛」が詰まるランチ。柔らかにとろけるザブトン、甘い脂のクリミ※など、各部位の肉の旨さを、お替り自由の白飯とガッツリいこう! 国鳥取市今町1-180 ㊟11:30~14:00 (入店)、17:00~22:00 ㊟無休 ※腕の部分の赤身肉



好みの盛りができるセットは3960円から楽しめる

東伯和牛専門、「一触即解の感動」を

東伯和牛の盛り合わせ

焼肉 どばし ☎0858-27-1029



店主が魅せられた、上質で芳醇な甘みと脂の旨味を持つ東伯和牛の多様な部位が楽しめる。部位や価格が希望に応じてくれるのも嬉しい。希少なホルモンも試したい。国倉吉市上井町1-7-11 ㊟17:00~23:00 ㊟無休



コースは6600円~8580円、1万2100円~の8種、オードブルも楽しめる

鉄板フレンチで最上級をいただく喜び

鳥取和牛 牛ヒレ肉(A5)コース

鉄板料理せつ ☎0859-34-8825



県西部で料理人から高評価を受ける和牛を送り出す前田牧場産「オレイン55」のヒレとロース。和牛本来の美味しさを引き出す職人技の「焼き」を、コースで堪能あれ。国米子市角盤町2-14-2 Eビル1F ㊟18:00~23:00(予約制) ㊟日曜・祝日(営業の場合あり)



鮮度に定わる店ならではの「和牛あぶりにぎり」、脂も甘い。759円

食のみやこ「必食の掟」

# ギュレイト! 和牛王国鳥取県

日本でも有数の和牛を輩出してきた鳥取県。馥郁たる牛香と、舌の上で絶妙に広がる脂。厳選された和牛の美味しさに、舌も喜ぶ。

ロースは口の中に入れて瞬間に溶ける。おさび醤油もよし。1078円



鳥取和牛メニューは4800円〜。絶景&美食に岡山山陽からのリゾートも多い

希少部位を「モダンイタリアン」で楽しむ

鳥取県産和牛 ミスジのロティ

リ스토랑テ天空 ☎0859-48-6002



モットーは「絶景と最高の料理」。地産地消の推進と美食家の満足も追求し、1頭から数百グラムしか取れない部位「ミスジ」をチョイス。柔らかさを追求した焼き加減で和牛を舌の記憶に残したい。国西伯郡伯耆町金屋谷2-1 ㊟11:30~14:30 (LO) ※ ㊟無休 ㊟ディナー(17:30~19:30LO)は予約制

食通を唸らせる逸品



ハネシタ、カイク、イチボ、ヨリモの盛りなど、仕入れにより変わる。4780円

鳥取和牛の実力に感激大

万葉牛の厚切り盛り

炭火焼き 福ふく ☎0857-50-0029



炭火焼きの厚切りを口に入れる、ひと噛みで溢れ出る牛香と肉汁。「鳥取にもこんな美味しい肉があることを知って欲しい」(店主)という万葉牛。その味を求め、海外からの予約客もあるほどだ。国鳥取市弥生町334-2 ㊟18:00~23:00 (LO22:30) ㊟日曜



日本畜産のさきがけ「鳥取和牛」

●鳥取和牛 鳥取県内で肥育された肉質等級3以上の黒毛和種、万葉牛や東伯和牛など、独自の基準を定めた銘柄牛も多い。中でも2001年に誕生した「オレイン55(ゴウゴ)」は、鳥取和牛のトップブランドだ  
●オレイン55 鳥取和牛のうち、オレイン55(ゴウゴ)は、鳥取和牛のトップブランドだ  
●鳥取F1牛 ホルスタイン種と黒毛和種との交雑種で、肉質等級2以上のもの  
●鳥取牛 ホルスタイン種の肉用牛で、肉質等級2以上のもの

「鳥取和牛」鳥取県産の肥育された肉質等級3以上の黒毛和種、万葉牛や東伯和牛など、独自の基準を定めた銘柄牛も多い。中でも2001年に誕生した「オレイン55(ゴウゴ)」は、鳥取和牛のトップブランドだ  
●オレイン55 鳥取和牛のうち、オレイン55(ゴウゴ)は、鳥取和牛のトップブランドだ  
●鳥取F1牛 ホルスタイン種と黒毛和種との交雑種で、肉質等級2以上のもの  
●鳥取牛 ホルスタイン種の肉用牛で、肉質等級2以上のもの