

鳥取県 食探手帳

鳥取県東部・中部・西部食べ歩き名鑑

食探手帳

Gourmet handbook 特別編集 150スポット

八頭 東家 (あずまや) ☎0858-72-0013

創業70年の和食処にて、丁寧な仕事された逸品でゆったりとした癒しのひと時を。コースには必ず入るといふ赤カレイの煮付けは、3代継ぎ足される煮汁の深い味わいと職人技の煮加減が絶妙。

国八頭郡八頭町船岡 214-1 国 11:30~(4名以上の完全予約制) 国 12月28日~元旦

▲カレイは9~2月頃まで。コース料理は3800円~




若桜 ごはんとおみやげ yamaneya ☎0858-71-1020 TakeOut

2020年春に若桜駅前オープンした食事とお土産も買える旅人にも嬉しい店舗。ブランド豚「吉川豚」や鹿肉のハンバーガーやバーガーなどジビエメニューも味わえる。列車の待ち時間にもいい。

国八頭郡若桜町若桜356-1 国 10:00~17:00(ランチ11:00~15:00) 国 水曜

▲ブランド豚の旨味「しょうが焼き定食」900円




倉吉 居酒屋 一心 ☎0858-45-3353 TakeOut

白金の湯・関金温泉街の一角にある小粋な居酒屋。大山の雪解け水で育った小泉養魚場のイワナの刺身は、身が締まって弾力があり、旨みもたっぷり。関金産の根ワサビとの相性もバッチリ。

国倉吉市関金町関金宿 1305-1 国 18:00~23:00 国 木曜

▲ぐっとくる味わいの「大イワナ刺身」680円~




鳥取 料理若林 ☎0857-31-1178

場所は港を一望できる鮮魚店の2階、生の地魚と手作りにこだわる、盛りによさでも評判の食事処。定食は刺身、煮魚、さらに天ぷらやそばまで入る“大御膳”。カニシーズンの定食もボリュームたっぷり。

国鳥取市賀露町北 1-7-26 国 11:00~14:00、17:00~21:00 ※日祝 11:00~15:00、16:00~21:00 国 不定休

▲その日獲れの魚が満載。「和(なごみ)定食」1380円




鳥取 和食堂 せのお ☎0857-30-5556 TakeOut

店主自慢の煮込み料理は県産純米酒の燗酒でぜひ。一番出汁を使うロールキャベツは箸で切れる柔らかさで、隠し味に赤味噌を使うデミソースがしっかりした味わい。煮カツやおススメも要チェック。

国鳥取市末広温泉町 753 川戸ビル 1F 国 8:00~23:00 国 月曜

▲「和風ロールキャベツ」550円、「鴨コース」500円




和食


地元民のオススメ続々

倉吉 海の幸 肴料理 おかげさま ☎0858-26-2629

客人の目当ては“海の幸”。大定番の刺身に「魚の幸サラダ」はなんと8種類盛り。野菜にも自家栽培を使うなど、地元素材が大充実。店主の“客人”そして地元の人々と肴への“愛”を感じるべし。

国倉吉市上井町 1-10-22 楽軒ハウス 3F 国 17:30~21:30(LO21:00) 国 日曜、祝日の月曜

▲「海の幸サラダ」650円、「刺身盛り合わせ」(6点盛り)950円




鳥取 和風居酒屋 なごみ亭 ☎0857-31-4166

新鮮な天然魚を仕入れ、旬の魚介や野菜を使った料理でもてなし。客層は、学生から社会人、家族連れと幅広い。アットホームな店内にて、地酒や50種類以上の焼酎と合わせたい。

国鳥取市湖山町東4-116 国 11:30~13:30、17:30~23:00 国 日曜

▲刺身と煮魚が店の自慢。「今月のおすすめ」旬の食材を




鳥取 四季彩 千 ☎0857-30-3288 TakeOut

「鹿野の猪の美味しさを知ってほしい」と提供する塩焼き。指定の猟師が処理した肉のみを使い、口に入れると甘みとともに溶けてゆく極上脂は感動モノ。本日のオススメと魚料理も見逃せない。

国鳥取市富安 2-117 国 17:30~22:00(LO21:30) 国 日曜、祝日

▲脂の甘さを実感。「いのししの塩焼き」850円




鳥取 いいかげん居酒屋 かめかめ ☎0857-30-5543

鳥取市の繁華街にあり、焼酎、日本酒、梅酒など酒の種類が豊富な店。お酒に合う料理はもちろん、ふらっと立ち寄りついで長居してしまう居心地の良さが人気。カツ丼をはじめ、ご飯ものも充実。

国鳥取市弥生町 214 国 18:00~翌 4:00 国 日曜

▲地魚のほかに珍しい鮮魚も並ぶ「刺身盛り合せ」800円~




倉吉 お食事処 いわなや ☎0858-45-3890 TakeOut

養殖場直営ならではの味に舌鼓を打とう。注文後に締める新鮮なイワナ料理は、関金名産のワサビでいただく歯応えも心地よい刺身に、唐揚げから塩焼き、甘露煮まで。まさにイワナ尽くし。

国倉吉市関金町野添 467-204 国 11:00~13:00(LO) 国 第2・4木曜、冬期(12月1日~3月31日)

▲イワナを味わい尽くす「岩魚定食」2200円




岩美 あじろカフェなだばた ☎0857-72-8414 TakeOut

カレイやハタハタなど、網代港で水揚げされた魚を中心に、新鮮な魚介を食べてもらいたいと地元のお母さんたちが作る刺身や煮魚が好評。11月初旬から12月末限定の親ガニ丼も見逃せない逸品だ。

国岩美郡岩美町網代 118-58 国 9:00~15:00(ランチ 11:00~LO14:30) 国 火曜

▲刺身と煮魚の両方楽しめる「なだばた御膳」1500円




鳥取 しゃんしゃん亭 ☎0857-30-7555

日本料理店で修業した店主が、鳥取の山海の旬を、丁寧に仕事をした逸品で楽しませてくれる。特に天ぷらは食感と香りも豊か。価格もサイズに優しいので、その日のオススメを愉しんでみて。

国鳥取市末広温泉町 158-3 国 18:00~24:00(L O23:30) 国 日曜

▲「しゃんしゃんコース 飲み放題90分付き」は4000円




鳥取 海の幸 山の幸 かぶら亭 ☎0857-29-8668 TakeOut

賀露、網代港の旬魚料理が自慢。女性に評判の昼定食は、上品な味わいと肉・魚料理、小鉢2品の彩りも美しい。落ち着ける格調高い店構えながら、一品400円台からという手頃さも人気の理由。

国鳥取市末広温泉町 655-2 国 11:00~15:00(LO14:00)、17:00~21:00(LO20:30) 国 火曜

▲米は鳥取県産、おかずも多彩「かぶら定食」900円




倉吉 喜多亭 万よし ☎0858-22-2778 TakeOut

版画家・棟方志巧が名付けた、創業60年以上の由緒ある料亭。旬の味を上品に仕立てた会席を、庭を眺めて味わおう。女性には彩り鮮やかな「打吹天女御膳」が人気。赤瓦観光の際にも立ち寄りやすい。

国倉吉市仲町 766 国 11:30~14:00(LO13:30) 17:30~21:00(LO20:30) ※夜は予約のみ 国 月曜(祝日の場合営業、翌日休み)

▲昼限定メニュー「打吹天女御膳」1485円






岩美 くいもんや 海慶 (さざなみ) ☎0857-72-0305

旬の地魚を求め、関西方面からも魚好きが集う。昼は刺身盛り、メインの魚料理も付く大満足の日食が人気メニュー。夜は夏の「イガイ焼き」など、今どきの魚と地酒で漁師町の味を満喫あれ。

国岩美郡岩美町大谷 1648-21 国 11:00~14:00、17:00~21:00(LO20:30) 国 月曜(祝日の場合営業、翌日休み) ※要問合せ

▲全6品、昼限定の「日替わり定食」1250円

鳥取 創作鉄板ダイニング えん家 ☎0857-50-1848 TakeOut

店のイチ押しは、ホルモンが苦手な人でも食べられるという自家製ダシのホルモンそば。一品も豊富、地元産食材の味を引き出した創作料理を堪能しよう。ソースにトマトが入ったお好み焼きもオススメ。

国鳥取市瓦町 560 国 17:30~24:00(LO23:00) 国 不定休

▲ホルモンの入った鉄板焼きそば「ホルモンそば」680円




鳥取 菊乃家 ☎0858-85-0356 TakeOut

千代川の活き鮎を使い、塩焼き、姿締め鮎を柿の葉で押しつけた寿司など、丁寧に仕事された品は20種類近く。魚通が「天然鮎を煮出して行き着く」という“本物”の味に舌鼓を。うなぎ料理も(2200円~)人気。

国鳥取市河原町河原 24 国 11:30~15:00(LO14:00)、17:30~21:00(LO19:00) 国 火曜(祝日の場合翌日休)

▲予算に合わせた様々なコースを提供。(お昼3300円~) ※要予約2名様~




米子 れのん ☎0859-23-3992

地産野菜に旬魚の煮付けなど、「おふくろの味」の数々にホッとす。その日に仕入れた食材で手作りするためメニューは完全「日替り」。「本日の一品」を尋ねる際の店主との会話もまた楽しい。

☎ 米子市明治町 202
☎ 17:00~22:00(LO)
☎ 日曜、第2・4月曜

▲「あんこう鍋・かも鍋」各2500円~(要予約・2人前~)






米子 山陰日本海 漁師小屋 ☎0859-21-5710

「その魚の美味しさを引き出す」ための仕込みに人一倍気を配る店主。旬の地魚の丼物はピーターも多く、「はまのねぎ塩丼」は飯にも味付けを施すなど魚との相性を追求。夏は生本マグロも目見え。

☎ 米子市大森津 4711
☎ 11:00~14:00
☎ 年末年始

▲特製塩だれが抜群「日本海天然はまのねぎ塩丼」980円

琴浦 ちっちゃなレストラン ☎0858-53-1100

モットーは季節の地のものをその地で食べる「地産地食」。食材はスタッフの持ち寄る米やネギを中心に、敷地の旬の直売店から仕入れる朝採れ野菜から鳥取牛まで「県産尽くし」。名物「ぶっかけ牛乳めし」も。

☎ 東伯郡琴浦町逢東806 JA 鳥取中央
ブランチ中央 ☎ 11:00~14:00 (LO13:45) ※14:00以降は要予約 ☎ 不定休

▲肉か魚から選べる日替わり「GoGoランチ」660円




倉吉 食楽 二代目 力 (ちから) ☎0858-24-5822

固めた大根おろしを揚げて、角煮と合わせる「とろ〜り大根の豚角煮あんかけ」など。創作からその日穫れの旬魚まで素材を活かした料理の数々が楽しめる。季節の幸を使う一品料理も定評あり。

☎ 倉吉市明治町 1017-52 固 ☎ 17:00~22:00 ☎ 日曜(祝前日の場合営業、翌日休み、予約で日曜も営業)

▲「とろ〜り大根の豚角煮あんかけ」792円




境港 美食倶楽部 ぶつこん亭 ☎0859-21-0902

芳醇さを堪能するなら、15年以上続く店の「定番」という「サバしゃぶ」。その日最も新鮮なサバを昆布ダシにサックとぐらせれば、スツと鼻に抜ける上品な脂の香り。魚好きにはこの上ない「至福の時」。

☎ 境港市竹内町 3659-5 固 ☎ 11:30~14:00(土日祝のみ)、18:30~22:00(LO21:30) ☎ 月曜、不定休

▲薬味は少しずつ、ポン酢も「軽くがよし」1430円~




米子 寿司・地魚料理 水月(みづき) ☎0859-30-3016

境港出身の店主が目利きした「本日のお魚」を堪能あれ。絶妙のメ加減に香ばしさもたまらない自家製炙りメサバ(1200円)は、地酒との相性も試したい。丁寧な仕事がされたランチのファンも多い。

☎ 米子市東町218 共同ビルF ☎ 11:30~13:00、17:30~22:00 ☎ 不定休

▲「寿司10種盛り」1500円




米子 エンヤキッチン 国際ファミリープラザ店 ☎0859-38-0655

昼は女性御用達の和カフェ、夜の宴会は予算に応じた「コース料理」が大人気。地元の旬幸が共演する肉＆魚料理は約100種以上、またドリンクも150種以上と大充実。最後まで大いに盛り上がりよう。

☎ 米子市加茂町 2-180 ☎ 11:00~15:00、17:00~22:00 ☎ 不定休

▲コース料理 各種1人前2200~4950円(4名以上から)




倉吉 町家 清水庵(せいすいあん) ☎0858-22-4759

古きよき町屋の建物で、倉吉名物、県産米を使った自家製餅のしゃぶしゃぶを。餅は柚子、唐辛子など一人前に12種類の味を用意。湯に10秒ほどくぐらせればトロ〜り、合わせダシでツルリといこう。

☎ 倉吉市堺町 1-876 固 ☎ 11:00~14:00(LO)、17:00~20:00(LO) ☎ 火曜、水曜夜

▲野菜、鶏肉などが付く「餅しゃぶ」1100円




境港 お食事処 池田屋 ☎0859-21-5210

境港の海鮮をふんだんに使い、和食一筋30年の店主が技と工夫を凝らした料理を提供。名物のまぐろカツは、パサパサにならないよう料理長が丁寧に下ごしらえ。中からはチーズがトロ〜り。

☎ 境港市妻垣町 3323-11 固 ☎ 11:00~14:00、17:00~20:30(LO20:00) ☎ 木曜(祝日の場合営業)

▲店主の自信作「まぐろカツ定食」1470円




米子 とり料理 さんぼう ☎0859-22-5850

「大山町産がいなり」を使用した人気鶏料理専門店。名物は厳選した卵と大山バターライスに、スパイスも含め30種類以上の食材で仕込んだ濃厚ぶり辛カレー。バターライスとの相性抜群。

☎ 米子市角盤町 1-72 ☎ 11:00~15:00、17:00~21:00 ☎ 不定休(基本月曜)

▲「ヤミツキになる」さんぼう風ドライカレー」1320円




米子 活魚 たこ八 ☎0859-23-1678

鮮度の高い魚介と旬の食材で勝負するコース料理で料理人も通う。季節の食材を選び、刺身、焼き物、煮物、幅広い料理で食べる人へのもてなしと心尽くしを忘れない。きめ細やかな職人の技は流石。

☎ 米子市角盤町 2-75 ☎ 18:00~24:00 ☎ 日曜、祝日

▲コース料理は3850円から(写真は6600円相当)

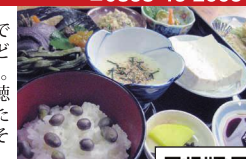



三朝 谷川天狗堂 ☎0858-43-2663

名勝・三徳山の参道入口で人気の食事処。ゼンマイなどの山菜は店主自ら採ったもの。清水で毎日仕込む名物「三徳とうふ」。は三日山特有の冷たい水を使って毎日立仕込む。それゆえ新鮮さもひとしお。

☎ 東伯郡三朝町三徳 998 ☎ 9:00~17:00 ※定食は11:00~ ☎ 不定休(冬季は要予約)

▲地元野菜がたっぷり「山菜定食」2000円




大山 地魚料理 恵比須 ☎0859-54-5522

御来屋漁港の市場にある、獲れたての地魚料理店。定食はその日の「獲れビチ」が主役。鮮度のよさは折り紙付き、ボリュームのよさでも評判だ。井も人の、食後は直売所で旬のお魚をお土産にしよう。

☎ 西伯郡大山町御来屋 29-4 ☎ 11:00~14:00(土日祝~14:30) ☎ 火曜、年末年始

▲海鮮丼に天ぷら小鉢付き「みやび定食」(1500円)





米子 白鳳の里 ☎0859-56-6798

地元湧き水と県産大豆、そして天然にがりを使った自家製豆腐で評判。豆乳鍋、湯葉、おから、揚げだし豆腐など次々と並ぶ豆腐のフルコースは圧巻。食後は隣の「淀江ゆめ温泉」もオススメ。

☎ 米子市淀江町福岡 1548-1 ☎ 9:00~18:00(予約制) ☎ 水曜

▲「名水と豆腐会席膳」1650~3850円(写真は2200円)





米子 喜魚料理 藤吉郎(とうきちろう) ☎0859-33-0418

漁師直送の地魚を目当てに魚好きが集う。旬の魚をじっくり楽しむならこの「おまかせお刺身」。「一番美味しい食べ方で食べて欲しい」と、必ず一品ずつ丁寧な説明を付けて提供する店主の心意気も「味わいたい」。

☎ 米子市法勝寺町 29-2 ☎ 18:00~22:00(LO21:30) ☎ 日曜、不定休

▲全6品で2268円。会席料理は4400円~

琴浦 風の街 鳥取東伯店 ☎0858-52-1033

ファミリーにもオススメのお好み焼き店。「鳥取独自のスタイルを出したい」と特産の和牛や豚肉を使い、卵まで地元産。店内には、焼き方の指南書やタイマーなど、美味しく食べるための気遣いも多し。

☎ 東伯郡琴浦町逢東 122 固 ☎ 11:00~15:00(LO)、17:00~22:00(LO21:00) ※土日祝 11:00~22:00(LO21:00) ☎ 火曜

▲「風の街ミックスモダン焼」1320円(卵とネギは別料金)




日野 料理 水川(みずがわ) ☎0859-82-6030

香り高いと評判の日野の鮎をとことん堪能あれ。地元の名人が釣り上げる天然モノを使い、塩焼きに背越し、さらに旨みが利いた骨酒まで用意。その多彩な楽しみに魅せられる県外客も多いのだ。

☎ 日野郡日南町生山 406-10 ☎ 予約制のため要相談 ※入荷状況により変動あり

▲「鮎料理コース」5500円(参考価格)




米子 ANAクラウンプラザホテル米子 日本料理 雲海 ☎0859-36-1116

四季折々の料理と、日本庭園を臨む、季節感にも溢れた雰囲気のある日本料理店。膳料理から本格的な会席まで揃う豊富なお品書きにくわえ、その時々ならではの単品もオススメ。山陰の地酒も充実。

☎ 米子市久米町 53-2 固 ☎ 11:30~14:30(LO14:00)、17:00~20:30(LO20:00) ☎ 無休

▲彩も美しい「秀峰会席」6050円




米子 厨(くりや) ☎0859-31-8562

江戸時代から残る古民家を改装した店舗。夜はライトアップされ、より幻想的な雰囲気醸し出す。「大山産がいなり」や白ネギなど、地モノに和洋のテイストをくわえた創作や日替わりの料理も充実。

☎ 米子市高町 1 ☎ 18:00~24:00(LO22:00) ☎ 日曜、最終月曜

▲「がいな鶏のもも焼きネギポン酢」913円




琴浦 桜花火 ☎0858-52-2121

一品から創作・懐石料理まで、ひと味違うアレンジが光る和風居酒屋。東伯牛や県産鶏、旬の地魚など「地元のうまいもん」満載。バーテンダーの店長が選んだ約100種のアルコール類も注目だ。

☎ 東伯郡琴浦町徳方 443-1 ☎ 17:00~24:00 ☎ 月曜、第3火曜

▲一品料理528円~(写真は季節料理の一例)