

洋食

自慢の創作料理に舌鼓

米子 CAFETERIA LAND&YEARS ☎0859-21-7799 **TakeOut**

天井の大きな窓から光が降り注ぐ、商店街の中にある“オアシス”。日替わりのプレート(ランチ)をはじめ、地元の野菜や畜産物を賢気に使うランチ、ボリュームたっぷりのパンケーキのファンも多い。

国米子市四日市町 44(2F)
開 11:30~15:00(ランチタイム)
休 水曜

▲「デリプレートランチ」1485円、日替わり内容が魅力




倉吉 いわもと食堂 ☎0858-24-5708 **TakeOut**

地元の食材を気取らずリーズナブルに提供する定食スタイルで人気。県産肉100%ハンバーグと特撰オムレツ。卵は栄養価の高い大江ノ郷の「天美卵」を使用。ワフトロ食感に魅了されるはず。

国倉吉市福庭町1-105-2 アーク村内 開 11:30~14:30(LO14:00) 18:00~20:00(LO19:30) 休 月曜(祝日は営業、翌日休み)、不定休

▲「特撰オムライス」930円




鳥取 フレンチレストラン 仏区里屋 (ぶくりや) ☎0857-28-1593 **TakeOut**

生産者から買い付けた黒毛和牛をはじめ、地元産の野菜や魚介等も洋風に仕上げる。フレンチだけでなく、パスタやピザ、ドリアなど気軽に楽しめるメニューも充実。カジュアルにフレンチを。

国鳥取市湖山町北4-237-1 開 9:00~14:30(LO14:00)、17:00~20:30(LO20:00) 休 火曜、第2月曜、不定休

▲「仏区里屋ランチ」1000円。コース料理もおススメ




米子 ANAカフェインザパーク ☎0859-36-1113 **TakeOut**

シェフ自慢の味をお昼から。ランチは10種類以上のメイン料理の中から、お好みの1品をチョイスできる。オードブルからデザートまで、ホテルならではのランチをゆったりと楽しみたい。

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

▲選べる「カフェランチ」は1694円〜




倉吉 カフェレストラン サンジェルマン ☎0858-26-2323 **TakeOut**

倉吉駅前にあるホテルのレストラン。スペインの美食、バスク料理を取り入れ、県産食材をこだわって使用。前菜のタパス5種、季節のスープ、バゲット、メインは肉か魚を選べるランチが人気だ。

国倉吉市上井町 1-9-2 ホテルセントパレス倉吉 1F 開 11:00~14:00(LO13:30) 休 元日

▲お昼の楽しみ「バスクバルランチ」1500円




鳥取 ビストロ&バー おれんち ☎090-9730-7212 **TakeOut**

落ち着いた雰囲気の内店で豊富なワインと肉料理が自慢。自家製のハム、ソーセージは旨味が凝縮されたこだわりの逸品。鹿や猪などジビエメニューもチェックしたい。ドリンクの充実ぶりも魅力。

国鳥取市末広温泉町 158-4 2F
開 17:30~0:00(金・土・翌2:00)
休 日曜(予約があれば営業)

▲「シャルキュトリーの盛り合わせ」





鳥取 cafe SOURCE ☎0857-21-3457 **TakeOut**

鳥取の“カフェ文化”の発信拠点。中井窯の器に盛られた国産牛のステーキ丼は、特製八丁味噌を絡め3種のキノコをトッピング。スイーツも10種類以上を揃え、女性からの支持大。旬のパスタも逃さない。

国鳥取市弥生町 227 グレースビル2F
開 12:00~24:00(LO23:30)
休 元日

▲夜のメニュー「ステーキ丼」1518円

米子 ビストロ・ド・ズキ ☎0859-22-6080 **TakeOut**

箸で切れるほど柔らかいホホ肉に、その旨味も溶け込んだソース。本物の煮込み料理を堪能でき満足させてくれる。ランチでも味わえる気軽さも嬉しい。2階は大切な日やプロポーズにも◎。

国米子市西町 90-3 開 11:00~15:00(LO14:00) 夜は予約 ※2Fは予約専用
休 水曜、第1・2火曜

▲煮込みやコンフィ、ステーキなどが選べるランチ




倉吉 山香の郷の洋食屋 サテンドール ☎0858-45-1603 **TakeOut**

洋食好きが通う“隠れた名店”。旬の地元食材をシェフ自ら目利きし、丁寧に手作りする。肉も野菜もバランスよく食べられるとコースが主流。特に約2週間かけて仕込んだデミの深いコクは感動モノ。

国倉吉市関金町 1748-2 開 11:30~14:00(18:00以降は要予約・要相談)
休 月曜(祝日の場合営業、翌日休み)

▲地元食材の饗宴「サテンドールランチ」1650円






鳥取 洋食堂 コロンバ ☎0857-21-1415 **TakeOut**

自慢の「土鍋ハンバーグ」は注文を受けてから手ごねでジューシーに焼き上げ、デミグラスソースと一緒に土鍋で煮込む。まろやかで優しい味が、口の申しっぱいに広がる。そのジューシーさは幸せ。

国鳥取市天神町 11
開 11:00~22:00(LO21:30)
休 火曜

▲「土鍋ハンバーグ 自家製デミグラスソース」950円

鳥取 cotocotoキッチン ☎0857-50-0385 **TakeOut**

木のぬくもりがあふれる店内は、男女問わず人気。「お肉を食べている感を出したい」とシェフ自慢のハヤシは、じっくり煮込まれた鳥取県産牛の塊をほぐしながら、柔らかさと旨みを堪能したい。

国鳥取市掛出町 20-3 開 11:00~15:00(LO14:30)、17:00~21:00(LO20:30) 休 火曜、第3月曜

▲「ハヤシライス(サラダ・スープセット)」1000円




米子 鉄板ふくもと ☎0859-30-4964 **TakeOut**

メインは鉄板焼きの和牛ステーキ。カウンター席では、すぐ目の前でシェフが腕を振る。その味を堪能するなら、鮮度にこだわった食材を使い、5感で楽しめるコースで。ランチは1650円から全3種あり。

国米子市米原 1459-9 開 11:30~14:30(LO13:30)、18:00~22:00(LO21:00)
休 日曜、木曜

▲こだわりの和牛のランチは4400円〜




倉吉 旅するイタリア厨房 マリーノ・ピアンコ ☎080-2947-6295 **TakeOut**

古民家の中のキッチンカーで大山トトリコ豚、ジャージー牛乳など店主が惚れた地域食材のイタリアンを提供。中でもラザニアは、外の生地はサクッ、ミートとチーズクリームソースは抜群の相性だ。

国倉吉市魚町 2553
開 11:00~14:00、18:00~(夜は要予約) 休 火曜、水曜 ※夜は予約で営業

▲「大山・森山ラザニア」は650円、テイクアウトもOK




鳥取 Luz cafe (ルース カフェ) ☎0857-25-3030 **TakeOut**

隠れ家的な雰囲気、特に女性から高い支持を得る夜カフェ。イチオシは徹底した衛生管理で「味が全く違う」という「鳥取県産SPF豚」。ピッツァも人気で、クラフトビールとあわせて楽しみたい。

国鳥取市元町 121 定有堂ビル 3F
開 18:00~23:00(LO22:30)
休 日曜、月曜

▲「鳥取県産SPF豚の低温コース」1280円は塩とわさびで




鳥取 PASTA FRESCA (パスタ Fresca) ☎0857-29-7130 **TakeOut**

オーナー手打ちの生パスタは、その日の湿度に合わせて配合を調整し、いつでも食感ほモチモチ。チーズの入った濃厚な自家製ホワイトソースと絡めて幸せランチ間違いない。食後には自家製ドルチェを。

国鳥取市雲山 96 とえビレッジ1F
開 11:30~14:00(LO)、18:00~21:00(LO20:30) 休 水曜、第3火曜

▲「パスタセット(カリカリペーコンとホワイトクリームソースパスタ)」1100円




米子 Wine&Pasta 食堂 Tanaka ☎0859-23-2676 **TakeOut**

昼はランチメニュー、夜はワインも楽しめるダイニングバー。岩塩を使って茹でたパスタは約20種。手作りするから絶妙に絡む生パスタをはじめ、本格パスタがリーズナブルに楽しめる。

国米子市日野町 195Bビル1F
開 11:30~14:00(LO)、18:00~21:00(LO) 休 月曜

▲「プリプリエビ 明太子クリームソース」1298円




倉吉 Restaurant&Cafe 白壁倶楽部 ☎0858-24-5753 **TakeOut**

明治41年に銀行として建てられた国登録有形文化財の建物で、絶品ランチを。選りすぐりの地元食材を使い、ソーセージやハムも自家製。格調高い雰囲気の中、コース料理で優雅なひとときを。

国倉吉市魚町 2540 開 10:30~20:00(LO) 休 水曜(祝日は営業、翌日休み)、第3火曜 ※ディナーは火曜休

▲「鳥取和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み」(コース料理メイン)




鳥取 レストラン・ベイリーフ ☎0857-29-6742 **TakeOut**

定番のハンバーグから「焼きスパ」、洋風「味噌カツ」まで、オリジナルの創作メニューは「全部おススメ」(店主)。ランチのほか夜の予約コース、伊勢海老にステーキの入る豪華弁当も好評だ。

国鳥取市富安 2-120 開 11:00~15:00(LO14:20) ※6名以上の予約があれば夜も営業 休 日曜、祝日

▲肉・魚料理が一皿に「日替わりランチ 三品盛り」850円




鳥取 MOBS FELLAS (モブス フェローズ) ☎0857-24-0184 **TakeOut**

鳥取のオトナたちが足しげく通うダイニングバー。パエリアなどスペイン風が中心の料理と、バーテンダーの作る本格カクテルで日常とは違う時間を過ごしたい。テラス席から眺める夜景も美しい。

国鳥取市元町 123 元町ビル3F 開 18:00~翌2:00(LO翌1:30) ※日曜~翌1:00(LO24:30) 休 月曜、不定休

▲2~3人でシェアできる「魚介のパエリアM」1500円




寿司

美味なる魚と手仕事

倉吉 次郎長寿し ☎0858-26-2408

境港、赤崎港の地魚を中心に、定番の「にぎり」から「だるま鯛の粕漬け」など工夫を凝らした一品料理まで、丁寧な仕事に魅力。ウナギ、マグロほか5品目を巻いた名物「次郎長巻き」も人気だ。

☎倉吉市上井町 2-9-6
☎17:00~22:00 (LO21:30)
☎日曜、祝日の月曜

▲食べごたえ十分の「特上寿司」2200円

焼肉 焼鳥

ガツンと食べるべし

倉吉 やきとり とり甚 (とりじん) ☎0858-26-2390

肉は通常の「2倍」の特大サイズ。県産の鶏をはじめ、牛に豚、さらに「すずめ」などの珍味も揃う。30年以上注ぎ足す奥深いタレ、素材を味わう人は塩コショウで。焼き魚などの一品料理も評判だ。

☎倉吉市上井 320-43
☎18:00~23:00 (LO22:30)
☎不定休

▲一本で大満足! 「ねぎま」は170円

鳥取 寿司まる金 ☎0857-22-2319

半世紀以上の歴史を持つ老舗店。自慢は厳選した旬のネタ。1貫から注文できるので、充実した酒肴とじっくり鳥取の季節も感じて楽しみたい。締めはつみれ汁。アラの旨みがたっぷりで「口福」に。

☎鳥取市弥生町 381
☎17:00~(終業は不定)
☎日曜

▲やはりはずせない「にぎりずし」は並1430円

琴浦 みつもと (光本商店) ☎0858-55-0711

もとは鮮魚店ゆえ、魚は山陰・日本海の旬の獲れたてが基本。客人のリクエストから生まれた「海鮮巻」は締め、お土産でも人気の逸品だ。お米マイスター厳選の特製米シャリの美味しさは特筆モノ。

☎東伯郡琴浦町赤碓 1158
☎18:00~23:00 ※仕出し受付 10:00~
☎木曜 (不定休あり)

▲旬の魚も入る具がギッシリの「海鮮巻」1400円

鳥取 焼肉 宴楽 ☎0857-50-0025

鳥取和牛の希少部位が売りの牛1頭から数キロしかとれないザブトン、ミスジ、フランクなど、県産のA4、A5ランクの肉を無煙コースターでゆったり楽しめる。厳選したドリンクと合わせよう。

☎鳥取市興南町80
☎18:00~22:30 ※日祝 17:00~22:00 不定休

▲一番人気の「ミスジ」は1人前1078円

倉吉 焼肉 ミツキー ☎0858-28-1003

肉は主にA5ランクの鳥取和牛を使用。スッキリしたレモンダレとねぎを散らした「ねぎ塩タン」をはじめ、ローズやミスジも人気。オリジナルの「煮込みホルモン」も、ぜひ味わってみよう。

☎倉吉市秋吉 302-3 画
☎11:30~14:00 (LO13:30)、17:00~22:00 (LO21:00) 不定休

▲サツと炙り、弾力も堪能したい「ねぎ塩タン」1430円

鳥取 名代 笹すし ☎0857-23-4538

週末は県外客で予約が埋まるという、鳥取の寿司の代表格。寿司は厳選した旬魚が主役、冬なら「どぐろの握り」なども試したい。まずは素材を引き出す技を「おまかせ」の10貫で堪能されたし。

☎鳥取市末広温泉町104 弥生ポート
☎17:30~21:30 (※要予約)
☎日曜 (祝日の場合翌日休)

「大将のおまかせ握りずし」4950円

米子 寿司割烹 せいじ ☎0859-32-0065

境港の朝獲れ鮮魚を仕入れ、ジュレを使った握りなど独創性あふれる寿司と料理で舌を魅了。その日の旬魚が並ぶおまかせコース(6600円〜)も人気。日本酒・焼酎も豊富で、ネタに合わせて堪能したい。

☎米子市朝日町12
☎18:00~22:30 (LO)
☎日曜、祝日、魚市場定休日

▲その日のオススメをいただく

鳥取 焼き鳥 たるや 鳥取駅南店 ☎0857-22-4099

新鮮な県産鶏の焼き鳥はもちろ、ひと手間くわえた洋風居酒屋のような一品も。特にトーストと合わせる白レバーのパテは、独自の工夫でレバー嫌いでも食べることができるといふ驚きの逸品。

☎鳥取市富安2-25-2 画
☎17:30~22:00 (LO21:20) ※ネタがなくなり次第終了 日曜

▲「自家製白レバーパテ」605円

米子 ときの家 ☎0859-22-0688

串焼きは1本1本丁寧に仕込み、絶妙な焼き加減で提供。自慢のタレは、いつ訪れても変わらぬ「安心」の味。地元客もこの味を求めてやってくる。大山どりをを使った鍋料理も人気だ。

☎米子市万能町 173-2 画
☎17:00~翌1:00 ※日曜・祝日は24:00まで 不定休

▲焼き鳥各種(2本275円〜)

倉吉 回転寿司北海道 河北店 ☎0858-48-1577

ネタは、境港の魚がメイン。鮮度のよさは折り紙付きで厚さも◎。リーズナブルな提供がモットーゆえ1皿120円から。シャリも氷温熟成した地元・関金産米を使い、寿司好きから称賛の声も。

☎倉吉市清谷町 2-90
☎11:30~22:00 (LO21:50)
☎無休

▲ネタは厚切り、店長オススメの「中トロ」(390円)。

米子 寿司みなと 旗ヶ崎店 ☎0859-24-1366

境港直送の旬の魚介を回転寿司で。香ばしく炙ったのどぐろに、肉厚で歯ごたえ満点のオニカサゴなど、珍しい寿司ネタにも出会える。ネタの大きさも魅力。平日ランチタイムの税別「110円寿司」も好評。

☎米子市旗ヶ崎 7-13-6
☎11:30~21:20 (LO21:00)
☎日曜

▲「にしん」右121円、「オニカサゴ」左220円、「のどぐろ」下660円

鳥取 焼肉の店 嗜幸園 鳥取大学前 (しこうえん) ☎0857-28-4095

上質な鳥取和牛を求め、遠方からも常連客が通う老舗。部位によって違う味わいを楽しんでもらいたい。オススメの肉を3、4種盛り合わせる。まずはこれを食すべし。自家製タレも絶品。

☎鳥取市湖北1-415-2
☎18:00~23:00 (LO)
☎月曜 (祝日の場合は営業)

▲「特選鳥取和牛盛り合わせ」5500円

米子 焼き肉 黒 ☎0859-30-2949

国産和牛を中心に、味はもちろん、霜降り加減、香り、口の中ですとろける食感も楽しめる極上の肉を堪能すべし。全室個室で2人部屋から団体用大部屋も完備。TPOに合わせて「極上焼き肉」3味!

☎米子市角盛町 2-120-3 画
☎11:30~15:00 (LO14:30)、17:00~22:30 (LO22:00) 日曜、不定休 ※HPで確認

▲厳選された「極上本気カルビ」2708円

最新グルメスポット 「東西」空港グルメ

鳥取県には、鳥取砂丘コナツクン空港と、米子鬼太郎空港と2つの空港がある。両空港とも有名な「メ」の名を冠するが、実はどちらも、クリエイティブな料理が満載である空港でもあるのだ。

東の玄関口・鳥取空港には4つの飲食店が出店。今や全国的にも有名な「すなはち珈琲」に、地元食材をアジアンテイストで味わえる店またブランド卵・天美卵の食事もスイーツ・ホテルシェフのレストランが揃う。

西の米子空港には、飛行機を見ながら楽しめる出雲そば、宴会もできる人気の海鮮居酒屋、グランプリ優勝店のカレー・ステーキ・チャリティが味わえる3店舗が揃う。

鳥取・米子とモーターホテルは平成時代後半よりリニューアルされ、開放的で清潔感も◎。空港に「食べに行く」そんな楽しみも、食のみで鳥取県の魅力だ。

「ガバオライス」、限定品「ぶりんパフェ」、鳥取空港ビル ☎0859-45-6121

米子空港 旅気分味わいたい品

蕎麦のセット、高級魚「のどぐろ」煮付けも、鳥取空港ビル ☎0859-45-6121

鳥取空港 「ガバオライス」、限定品「ぶりんパフェ」、鳥取空港ビル ☎0857-28-1402

倉吉 炭火焼肉 凜凜 (りんりん) ☎0858-26-2101

店主の地元・倉吉市関金の「蔵求牛(鳥取F1牛)」は脂の入りか絶妙で、自家製の2種類あるタレともベストマッチ。米、名産のわさびも関金産、店主のオススメのパイプ(丸腸)、凜凜カレーも自信作とか。

☎倉吉市上井 262-6
☎18:00~21:30 (LO21:00)
☎水曜

▲「蔵求(くらもとめ)牛サーロイン」1430円、フィレ◎

日吉 焼肉飯店 ふるさと ☎0859-27-4711

店主が質にこだわり厳選した肉を楽しむ、県外客も足しげく通う店。人気の黒毛和牛カルビ、また、国産牛タンは1738円と本格派が揃う。炭火で焼けば脂の甘さに感激するこの間違いなし。

☎西伯郡日吉津村日吉津 32-4
☎17:00~23:00 (LO22:30)
☎不定休

▲「黒毛和牛カルビ」1848円