伯耆国「大山開山1300年祭」おもてなし料理

※グルメの価格は全て税込表記です。
※期間限定の料理や予約が必要な場合もあります。
店休日、提供期間等、詳細は各店舗へお問い合わせください。
※写真はイメージです。実際とは異なる場合があります。
※飲食店の番号は4・5ページの地図上の番号と連動しています。

大山ねぎラーメン

①

大山をイメージして鳥取県産青ねぎをトッピング。県産丸大豆しょうゆベースのスープとの相性も抜群です。680円。

問 ゴクうまラーメン太陽軒 米子431号店
TEL.0859-38-3880

鳥取県産天然岩ガキ

②

大山山麓から流れ出すミネラルを豊富に含んだ海域で取れた岩ガキは、身の入りが良くプリプリです。580円。

問 すし弁慶道笑町店
TEL.0859-23-6781
回転すし北海道皆生店
TEL.0859-33-5511

大山牛骨そば

③

牛骨スープで合わせただしで大山そば、県産野菜を召し上がっていただきます。温・冷お選びいただけます。2700円（別注料理）。

問 皆生グランドホテル天水
TEL.0859-33-3531

大山トマトジュレと御来屋産生雲丹のコラボ

④

大山高原産のトマトジュースをゼリーにし、御来屋産生雲丹と砂丘長芋をトッピングしました。1600円（別注料理）。

問 皆生菊乃家
TEL.0859-22-6560

鳥取和牛大山ロール寿し

⑤

鳥取和牛と県産野菜を使用して、大山に見立てたロール寿しに仕上げました。3780円（別注料理）。

問 華水亭
TEL.0859-33-0001

大山開山1300年記念会席「大神御膳」

⑥

大山開山1300年を記念し、地元の食材をふんだんに取り入れた会席です。昼食限定。3024円。
※季節に応じ献立が変わります

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

弓ヶ浜葱すり流し

⑦

大山の伏流水で育った甘みが強い白ネギ。その美味を最大限に味わえる一品に仕立てました。1500円（別注料理）。

問 皆生つるや
TEL.0859-22-6181

境港本まぐろのローストビーフ風と地産野菜の昆布〆～山葵ソース掛け～

⑧

大山で栄えた牛馬市。牛肉の味わいを本まぐろで表現し、地産野菜の昆布〆と盛り付けました。2030円（期間限定）。

問 旬門 米子本店
TEL.0859-21-7088

ふるさと宝箱弁当

⑨

大山の山の幸、境港の海の幸など、その時々の美味しい地元の食材を宝物のように詰め込みました。1404円。

問 仕出し料理 味屋
TEL.0859-27-0080

大山開山1300年祭記念パーティー料理

⑩

境港サーモンや大山豚など、海の幸、山の幸、ふるさと食材をふんだんに使用したパーティーコース。4200円。

問 味屋プラザ（スマイルホテル米子内）
TEL.0859-21-1551

こぼれイクラと紅ズワイガニの海鮮巻き寿司

⑪

鮮魚が入った巻き寿司を大山のように積み、紅ズワイガニとイクラ、海老の子をこぼれ落ちるほど載せました。843円。

問 こうりん坊 山月庵
TEL.0859-31-5678

大山開山プレート1300

⑫

大山や境港など地元産の食材を使った、一つのプレートで肉、魚、野菜を味わえる欲張りな料理です。要予約。1404円。

問 しゃぶしゃぶ・寿司・和食 海王
TEL.0859-23-6660

大山恵み入り「本まぐろラーメン」

⑬

境港のご当地ラーメン「本まぐろラーメン」に大山町の海岸で採れた幻の海藻アカモクをトッピングしました。918円。

問 まぐろラーメン本舗
TEL.0859-44-1245

大山どまん中らーめん

⑭

大山町産小麦100%使用の新食感もちもち麺とブランド鶏「大山どり」の塩スープが自慢のご当地ラーメン。690円。

問 道の駅 大山恵みの里
TEL.0859-54-6030

みるくの里ワッフル バニラアイス添え

⑮

自慢の良質な牛乳とバターを使用し深みのある大山小麦で焼き上げた。伯耆富士をイメージして盛り付け。780円。

問 大山まきばみるくの里
TEL.0859-52-3698

猪の冷製パスタ

⑯

栄養満点の猪肉の冷製パスタ。さっぱりとした味わいのヘルシーなジビエ料理です。1000円。

問 緑水園
TEL.0859-66-5111

日本海の恵みたっぷり みやび定食

⑰

地元で人気の港町食堂。魚のプロが目利きした新鮮な旬の素材を、海鮮丼や日替わりの料理で味わえます。1300円。

問 地魚料理 恵比須
TEL.0859-54-5522

大山ブルーベリーヨーグルトワッフル

⑱

素材にこだわった大山産ブルーベリーワッフル。日本海を望むロケーションも最高。6月下旬～8月限定。1080円。

問 BIKAI
TEL.0859-54-2665

シフォンケーキセット

⑲

地元食材でふわふわ食感に仕上げた極上シフォンケーキ。セットのコーヒーの甘い香りとともに楽しめます。700円。

問 カフェ・ド・穂のか
TEL.0859-66-3332

大山開山1300年祭 豆腐会席

⑳

大山の名水で作った豆腐の会席料理。コシが自慢のどんぐりうどんや豆乳デザートも付いて大満足の逸品。1620円。

問 白鳳の里
TEL.0859-56-6798

大山宝牛ステーキ丼

㉑

和牛ブランド化を進める「大山宝牛」を使ったステーキ丼。あっさりと食べやすい和風オニオンソース。1404円。

問 国民宿舎 大山ビューハイツ
TEL.0859-52-2518

美保湾漁師目利き（丼）・（膳）

㉒

美保湾の魚貝を使った丼1404円と膳1620円。限定あり。沿岸の特性上、用意できない日あり。予約が確実です。

問 味処 美佐
TEL.0859-42-3817

大山タワー丼

㉓

自社特製塩糀につけた大山どりの天ぷらを峰のように盛り付け。カニトロしゅうまい、スルメの糀漬が付く。1日5食限定。1200円。

問 中浦食品（株）大山PA上り売店
TEL.0859-68-4995

大山どり骨付もも肉のスパイシーロースト

㉔

パリッと皮を焼いて旨味をとじ込めた大山どり。ハーブの香りとスパイシーな風味でジューシーな味わい。1458円。

問 ビアホフ ガンバリウス
TEL.0859-39-8033

牛骨ラーメン大山盛り

㉕

大山の食材を使用。牛骨スープ仕立てで、あっさりした中にもコク。大山どりのから揚げに白飯も1杯。1300円。

問 なごみ茶屋八光
TEL.0859-53-3053

鳥取くだものミルク豆腐

㉖

鳥取大豆100％の豆乳と大山ミルクを使用した豆腐に、地元産の季節の果物をのせ、特製白蜜をかけた。500円。

問 豪円湯院
TEL.0859-48-6801

大山おこわ定食

㉗

僧兵の戦勝を祈願し、山鳥と山草を入れて米飯を炊き出したのが始まり。家庭の味として伝承されている。600円。

問 ふれあい茶論 弥生の風
TEL.080-1901-4164

美保しらす膳

㉘

美保湾の釜揚げしらす。ご飯の上にのせてよし、卵でとじてよし、お好みで薬味を。地元学生開発の献立も。1620円。

問 御食事処さかゑや
TEL.0859-42-5400

大山ブロッコリーグラタンスープ&パンセット

㉙

大山町特産のブロッコリーを使ったグラタンと、大山小麦を使った自慢のパンセット。日本海が一望できる。900円。

問 KOMOREBITO サンセットカフェ
TEL.050-5241-2022

たたら鉄焼き蕎麦御膳

㉚

本格手打ちの格別なおいしさ。中でもそばの刺し身は、たたらんちでしか味わえないお薦めの一品。1300円。

問 そば道場たたらや
TEL.0859-72-2261

彩り野菜の鉄蒸しあんかけ定食

㉛

ブナ森を見ながら食事できる眺望抜群のレストラン。郷土料理をたたら風にアレンジした料理長特製ランチ。1300円。

問 休暇村奥大山
TEL.0859-75-2300

老舗旅館の鉄焼御膳

㉜

江府町の大自然が育てた旬の野菜をたっぷり使ったヘルシーな膳。創業150年の老舗旅館の味が楽しめる。1300円。

問 門脇旅館
TEL.0859-75-2053

おかあさんの味 鉄焼きハンバーグ定食

㉝

日野の恵みあふれる手作りランチ。デザートは地元日野高生とコラボした「タタラコッタ」。1080円。

問 リバーサイドひの
TEL.0859-77-0333

手ごねハンバーグの鉄焼きミートソースドリア

㉞

昔ながらの洋食屋さんが作るハンバーグドリア。ミートソースとホワイトソースの絶妙なバランスが自慢。1080円。

問 レストランもり
TEL.0859-72-0463

大山鶏の鉄焼きライス in ハンバーグランチ

㉟

日野郡産米を大山どりで包んだハンバーグ。デザートは地元の高校生とコラボした「たたらアフォガート」。1080円。

問 エミーズカフェ
TEL.0859-72-3210

二色あんかけ鉄焼きチャーハンセット

㊱

五感で味わう鉄焼きチャーハン。二つの味が楽しめる赤と黒の餡がくせになるおいしさ。1100円。

問 ふるさと日南邑ファームイン
TEL.0859-83-1188

大山寺バーガー“禅”

㊲

調ふをテーマに精進うなぎ、胡麻豆腐、湯葉など大山寺伝統の精進料理を大山おこわで挟んだライスバーガー。700円。

問 天狗茶屋（宿坊山楽荘）、えんや淀江店、エンヤキッチン国際ファミリープラザ店、エンヤサンゴ皆生店（エンヤ各店は要予約）
TEL.0859-52-2006（宿坊 山楽荘）

4代目がいなバーガー

㊳

大山のハーブチキンと鳥取和牛の牛脂の手作りパティが絶品。マッシュポテト・サラダ・特製スープが付いて1000円。

問 Café de Suzuki（カフェ・ド・スズキ）
TEL.0859-33-7811

水と食プロジェクト 伯耆国「大山開山1300年祭」おもてなし料理

くわしくは公式HPでチェック!

「大山開山1300年祭」記念料理

鳥取県西部の飲食店などでつくる「名物料理をつくる会」の10周年記念事業として、大山の恵みである水や良質な食材を活用した記念料理を開発。「春夏」と「秋冬」で、各店がテーマ食材を決め、趣向を凝らしたオリジナル料理を提供しています。

いただきグルメ

地元市町村推薦の店舗と公募店舗が参加し、大山ブランドを中心とした地元の食材を使ったおもてなし料理を提供します。プロジェクト名の「いただき」は、大山の恵みを「いただく」と大山の「頂」をかけています。

日野郡3町三色たたらんち

日本古来の製鉄法「たたら」で栄えた歴史を、地元の食材を使って表現した新ご当地グルメ。「たたらんち1300年祭バージョン」は、期間限定の特別デザート付きで日野郡内7店舗で味わえます。1日限定10食。
※各店舗の写真は「たたらんち1300年祭春バージョン」

ご当地バーガー

全国のご当地バーガーが集結する祭典「とっとりバーガーフェスタ2017」に参戦した地元のバーガーを味わえます。大山の恵みや地域への思いが詰まったバーガーです。