両県の郷土料理「食べてね」フェア

両県自慢の食材や料理は数多くあれど、まだまだ知られていないものがたくさんあります！
ももてなし家 初登場メニューを今回は数量限定につき特別価格でご用意♪この機会にぜひどうぞ！

おすすめ郷土料理

1日10食限定★特別価格

鳥取



猛者海老の唐揚げ
特別価格★1,300円

足が早く、県外で食べられるのは珍しい猛者海老。モサエビと読みます。甘エビより甘いと言われ、熱を加えることで美味しさが一段と増します。頭から丸ごとどうぞ。

鳥取



ののこめし（いただき）2個
特別価格★８００円

油揚げの中に生米、生野菜を詰め、だし汁でじっくりと炊き上げた 鳥取県西部・弓浜半島を中心に古くから伝わる郷土料理。別名「いただき」とも呼ばれます。

岡山



まつり寿司
特別価格★1,８００円

「岡山ばらずし」とも呼ばれ、岡山地方ではお祭りやお祝い事などに作られます。ままかり、牡蠣、穴子、海老など岡山の産品をふんだんに入れています。

岡山



千屋牛のすき焼き重
特別価格★1,８００円

新見で生まれた千屋牛は、ほどよい霜降りと赤身で、美味しさと柔らかさが自慢のこだわりの和牛。今回はすき焼きにしてアツアツゴハンの上に乗せました。

岡山



「赤玉ネッカリッチ卵」の玉子焼
特別価格★９００円

ネッカリッチ（木酢液混合飼料）を加えた飼料を食べ、元気に走りまわって育てられた鶏の卵「赤玉ネッカリッチ」。栄養バランスがよくコクがあります。ぜひお試しを！！

岡山



たまの温玉めし
特別価格★1,８００円

穴子を混ぜ込んだ焼きめしに、とろ～り温泉たまごをトッピングした、玉野市のご当地グルメ。醤油とかば焼きの甘味がマッチしてとまらない美味しさです。

特産品チャレンジ商品

鳥取 岡山



鳥取氷温熟成まいたけと岡山県産ハリイカのバター炒め
1,３００円

氷温熟成で旨味を閉じ込めた舞茸と、もっちりとした食感が特徴のハリイカのマリアージュ。

岡山



植田さんの黄ニラホルモン炒め
1,３００円

黄ニラ大使植田さんの黄ニラと、ホルモンを甘辛ダレで炒めました。

鳥取



鹿野地鶏手羽元 鳥取のぴよちゃん
3本　1,０００円

飼料や飼育環境にこだわった鹿野地鶏。にんにく醤油味の唐揚げにしました。

岡山

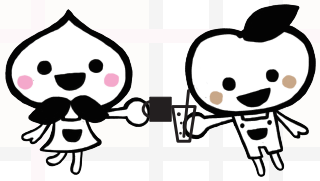


岡山県産　シャコ丼
1,２００円

波の穏やかな瀬戸内海で育った笠岡のシャコ。玉子丼の上にシャコフライを乗せました。フライをそのままかじるもよし、玉子と一緒に食べるのももちろんオススメです。

県産ドリンク

テイクアウトもOK♪



鳥取	鳥取自家焙煎店コーヒー（HOT/ICE）	各４００円
鳥取	大山スマイルファーム ハーブティー（ホーリーバジル）	４００円
	ハーブティー（レモングラス）	４００円
鳥取	悠二農園のジンジャーシロップ ジンジャーエール	特別価格★４００円
	ジンジャーフロート	特別価格★６００円
鳥取	鳥取珈琲館 カフェインレスコーヒー	４００円
岡山	黒々茶（HOT/ICE）	各４００円
岡山	安富牧場いちごジェラート	４８０円

※画像はイメージ、価格は税込　※数量限定につきなくなり次第終了です
※仕入れにより内容がかわる場合がございます

ビストロカフェ ももてなし家
03-6280-6475