鳥取ごっお!! 郷土料理フェア

TOTTORI GOTTUO KYO-DO RYOURI FAIR

食のみち鳥取県

「ごっつお」とは鳥取の方言で「ご馳走」のこと★

鳥取ジビエ『鹿肉』

ジビエ

第二弾は鳥取ジビエの登場です♫

野山を駆け回った鹿は、とても弾力があり美味。自然の恵みに感謝しながらいただきましょう。

《＋200円でサラダ・スープがつきます》



鳥取ジビエバーガー 1,200円

テリヤキ風味＋アクセントに生姜パウダーをプラス。食べやすさ◎！
※オニポテつき

【ダブル】鳥取ジビエバーガー 1,500円

肉ダブル！パティ２倍の２枚。
※オニポテつき

TAKE OUT

《砂丘スパイスシリーズ》スパイスポテト 850円



赤丸牛肉店さんが作った調味料「砂丘スパイス」または「カレースパイス」をお選びください。

自然由来の原材料を使用したスパイス感の強い美味しい調味料！



鳥取自慢の米『星空舞（ほしぞらまい）』

星空舞

星空舞の焼きおにぎり 800円



星空舞を醤油だれで焼いて、美味しい焼きおにぎりにしました。
２個セット、お漬物（鳥賊の麹漬等）付。
（１個 500 円でも承ります）



星空舞の焼きおにぎり茶漬 700円

星空舞の焼きおにぎりの香ばしさと、あご出汁のコラボ、たまりません。
お漬物（鳥賊の麹漬等）付。

蟹取県の蟹メニュー

蟹 カニ

「ゲゲゲの鬼太郎」で有名な境港市は、紅ずわい蟹の水揚量全国一位を誇ります！ぜひ鳥取の蟹の甘味や旨味、深みをお楽しみください。

蟹の甲羅味噌焼き 800円

紅ずわい蟹の甲羅に蟹味噌を入れました。ぜひ鳥取の日本酒とあわせてどうぞ！



サラダ 本日のスープ付き



TAKE OUT

さし酢の蟹重 2,300円

（テイクアウト 2,200 円）

鳥取の割烹”きさら”で造られたあご節の入ったお酢で酢飯をご用意。深みのある味わい。

蟹重 2,000円

（テイクアウト 1,900 円）

蟹の脚肉と蟹味噌で炒めたほぐし身の定番蟹重。

蟹クリームコロッケ（3ケ）1,000円



リピーターがたくさんの鳥取の牛乳と紅ずわい蟹のカニコロ。中は熱いので火傷しないように気を付けて！

TAKE OUT

テイクアウト限定★

星空舞スペシャル弁当 ～内容は日替り 500円



星空舞＋おかずのお弁当。
期間＆数量限定★
特別価格でご提供します。
おかずの内容は日替りです。

※テイクアウトのみ店内でのお召し上がりはできません。

Momotenashiya

※画像はイメージ
※表示価格は税込です