シャキっと！
鳥取らっきょうグルメフェア
～心満たすワインとのハーモニー～

旬のらっきょうを、ワインに合うオリジナルメニューにアレンジ。
フェア期間中は、普段はご提供していない特別なワインもラインナップ！
５種類のお料理とワインの飲み比べをお楽しみください。
らっきょうの新たな可能性と、
ワインとの奥深いハーモニー♪マリアージュに乾杯！(*´ω｀)

砂丘らっきょうのアヒージョ
900円



加熱しオイルをたっぷりと含んだらっきょうはしっとりした食感。
大山ハムのソーセージや旬の野菜をたっぷり使用した、
取り分けて楽しい鳥取ならではのアヒージョは、
キレのある白ワインにピッタリです。

☆おすすめのペアリング☆
兎っ兎ワイナリー『ヤマブラン 2024 年（白辛口）』1,300 円（グラス）
はちみつのような甘い香りと、柑橘を思わせるキリッとした酸。
心地よく切れのある、上品な辛口白ワイン。

砂丘らっきょうのピッザ
1,300円



シャキシャキとした生らっきょうとクセが少ない焼きらっきょうを
トッピングしたピザ。
ぜひ食感や味の違いを楽しみながらお召し上がりください。

☆おすすめのペアリング☆
倉吉ワイナリー『伯州 シャルドネ 2023（白辛口）』 1,300 円（グラス）
柑橘系の果実味と酸味、ミネラル感が魅力の辛口ワイン。



らっきょうと鳥取和牛のローストビーフのクラッカー
1,800円

鳥取県が誇る特産品「鳥取和牛」とらっきょうの夢のコラボ。
鳥取和牛の上質な脂を、らっきょうの爽やかな味わいが引き立てます。

☆おすすめのペアリング☆
大山ワイナリー『メルロー 2015（赤やや甘め）』 1,000 円（グラス）
甘いベリー系の香りと渋みとの絶妙なバランスが特徴。今回のイベントを
もって完全に販売終了となります。
二度と出会えない特別な味を、ぜひこの機会にご堪能ください！

らっきょうとクリームチーズのクラッカー
900円



らっきょうのピクルスの酸味と、こっくりまろやかなクリーム
チーズの味わいは相性抜群！

☆おすすめのペアリング☆
兎っ兎ワイナリー『シャルドネ 2024（白辛口）』 1,500 円
瑞々しい酸と芳醇な果実味が溶け合う、バランス美を極めた辛口白ワイン。



砂丘らっきょうのピクルス
700円

白ワインに合うよう味わいを調整した、
ももてなし家特製ピクルス。
シャキッとしたらっきょうの食感が
あとを引く美味しさです。

☆おすすめのペアリング☆
北条ワイン『地図ラベル　白（白辛口）』
800 円（グラス）
キリッとした酸味があり、ソフトで口当たり
が良く、後に心地よい安堵感を感じる味わい。

BISTRO CAFÉ Momotenashiya ももてなし家

※画像はイメージ、価格は税込です ※フェアメニューは数量限定につき、なくなり次第終了です