鳥取県の絶品食材を食べつくす！

秋の絶品 極うまメシ

COOKING



笠原将弘シェフ

東京 ・ 恵比寿にある日本料理店『賛否両論』店主。
独創的な感性と卓越した料理センスで和食界を牽引し続けている。
YouTube チャンネル「笠原将弘の料理のほそ道」も大人気。

鳥取県の魅力といえば、豊かで美しい自然！その恵みをたっぷり受けた食材で、とっておきの美味しさをお届けします。これから旬を迎える紅ずわい蟹をはじめ、鳥取が誇る名産ねばりっこ、星空舞、とうふちくわを使った笠原シェフ考案の絶品メシ。この機会にぜひご堪能ください♫

Tottori-Okayama 11 周年祭



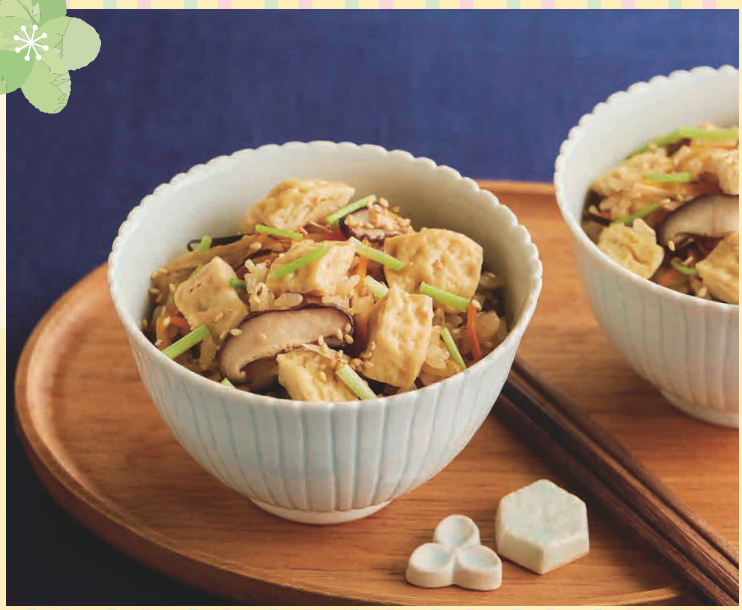
ねばりっこ仕様の
★蟹クリームコロッケ（3個）　1,000円
★蟹クリームコロッケ（6個）　1,800円

砂地で育った粘りが強い長芋「ねばりっこ」のなめらかなとろろと紅ずわい蟹の風味が重なりあったリッチな味わい！
（画像は６個イメージです、コロッケは３個または６個からお選びいただけます）

■＋300 円で《ごはん＋味噌汁セット》がつけられます
■＋800 円で《炊き込みごはん＋味噌汁セット》がつけられます

★星空舞ととうふちくわの
五目炊き込みごはん　1,000円

豆腐と白身魚のすり身、優しい食感の「とうふちくわ」を１cm 角に切り、鳥取県のブランド米「星空舞」と一緒に炊き込みました。星空舞のしっかりした粒感と豆腐ちくわの食感、昆布 × 椎茸のお出汁の香りがたまらない逸品です。



★蟹コロ（3個）と炊き込みごはん
両方食べたい欲張りセット
1,800 円

どっちも食べたい！というアナタはもちろんこちらのセットを。
【期間＆数量限定】鳥取尽くしメニュー、ご堪能ください。

とっとり・おかやま
新橋館２階
Momotenashiya

※画像はイメージ
※表示価格は税込です