



AROUND JAPAN VOL.21

DISCOVER "TOTTORI"

AUTUMN SELECTION "MT. DAISEN" COURSE

アラウンド ジャパン VOL.21

ディスカバー鳥取 だいせん ー大山コースー

PERIOD 9.1 SUN - 11.30 SAT

PRICE 18,000 YEN

TAKE A TOUR OF JAPANESE DELICACIES IN TOTTORI PREFECTURE WITH DISHES MADE USING PRECIOUS LOCAL INGREDIENTS SUCH AS MARINATED TOFU CHIKUWA AND RED SNOW CRAB, AND MOSA SHRIMP POËLER WITH BASKET CLAMS CHOWDER. TOTTORI BEEF OLEIC 55 IS SERVED BOTH AS A HOT STARTER IN A SUSHI-STYLE PRESENTATION AND AS SIRLOIN STEAK FOR THE MAIN DISH. A WONDERFUL WAY TO GET A TASTE OF TOTTORI.

日本の美味探訪は、砂丘で知られる鳥取県へ。シェフが現地で吟味した滋味豊かな食材で創る料理は、特産の「とうふちくわ」にベニズワイガニなどのマリネをのせた一品からはじまり、県外では稀なモサエビはポワレにし、ヤマトシジミ入りのチャウダーとともに。軽やかな後味が特長の「鳥取和牛 オレイン 55」はリブロースを温前菜で肉寿しに、メインではサーロインを焼き上げます。鳥取県の山海の幸を五感でお楽しみいただけます。



MARINATED RED SNOW CRAB AND SEASONAL FISH CAUGHT IN SAKAIMINATO
TOTTORI PREFECTURE SPECIALTY TOFU CHIKUWA AND CRAB MISO BAGNA FREIDA
冷前菜 (*): ベニズワイガニと境港で水揚げされた季節の魚のマリネ
鳥取県特産品 とうふちくわ、蟹味噌バーニャフレイダ

MEAT SUSHI OF TOTTORI BEEF OLEIC ACID 55 RIB LOIN FINISHED ON TEPPANYAKI
TOTTORI PREFECTURE SPECIALTIES: SAND DUNE RAKKYO PICKLES, SANSHO MISO, WASABI OIL
温前菜 (*): 鳥取和牛 オレイン 55 リブロースの鉄板で仕上げる肉寿し
鳥取県特産品 砂丘らっきょう漬、山椒味噌、山葵油

TOTTORI KOTOURA GRANSALMON AND MOSA SHRIMP POËLÉ
CHOWDER WITH BASKET CLAMS AND SHIROBARA MILK
魚料理 (*): とっとり琴浦グランサーモンとモサエビのポワレ
ヤマトシジミと白バラ牛乳のチャウダー仕立て

GREEN LEAF AND IJIRI FARM'S HANASAKIHIME MIDI TOMATO SALAD - PEAR DRESSING -
サラダ (*): グリーンリーフと井尻農園のミディトマト「花咲姫」のサラダ ー 梨ドレッシングー

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -
焼野菜: 季節の焼き野菜 ー 一花一葉特製肉味噌添えー

TOTTORI BEEF OLEIC ACID 55 SIRLOIN 80g - SEAWEED SALT, KABOSU KOSHO -
肉料理 (*): 鳥取和牛 オレイン 55 サーロイン 80g ー 日本海藻塩、かぼす胡椒ー

GARLIC RICE MADE WITH POT-COOKED RICE
MADE WITH TOTTORI BRAND RICE "HOSHIZORAMAI"
WITH IKASUMI-TEN

OR

POT-COOKED RICE
MADE WITH TOTTORI BRAND RICE "HOSHIZORAMAI"
WITH HATAHATA SUSHI (SANDFISH SUSHI)

ご飯 (*): 鳥取県産「星空舞」の釜炊きご飯の
ガーリックライス いかすみ天入り

または

ご飯 (*): 鳥取県産「星空舞」の釜炊きご飯と
ハタハター夜干し

TOTTORI PREFECTURE'S LOCAL CUISINE SARDINE DUMPLINGS
椀物 (*): 鳥取県の郷土料理 いわし団子

PICKLES
香の物

OBUROSHIKI AND JAPANESE PEARS, TOTTORI BLACK TEA COMPOTE
WITH FROZEN YOGURT TOPPING
デザート (*): 山陰銘菓 大風呂敷と和梨、鳥取県産紅茶のコンポート
フローズンヨーグルト掛け

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

※(*) ARE DISHES INSPIRED BY TOTTORI PREFECTURE INGREDIENTS, LOCAL CUISINE, AND SWEETS.
(*)は、鳥取県産食材が入ったお料理や郷土料理、菓子をイメージした料理です。

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカートのオーダーをお願いいたします。

みとくさん
三徳山コース

16,000 YEN

APPETIZER MADE FROM TOTTORI PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：鳥取県産の素材を愉しむひと皿

GREEN LEAF AND IJIRI FARM'S HANASAKIHIME MIDI TOMATO SALAD - PEAR DRESSING -
サラダ：グリーンリーフと井尻農園のミディトマト「花咲姫」のサラダ — 梨ドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

TOTTORI BEEF OLEIC ACID 55 SIRLOIN 120g OR JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 80g
肉料理：鳥取和牛 オレイン 55 サーロイン 120g または 肉料理：国産 黒毛和牛 A4 ファイル 80 g

- SEAWEED SALT, KABOSU KOSHO, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, WASABI -
— 日本海藻塩、かぼす胡椒、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵 —

GARLIC RICE MADE WITH POT-COOKED RICE
MADE WITH TOTTORI BRAND RICE "HOSHIZORAMAI"
WITH IKASUMI-TEN

ご飯：鳥取県産「星空舞」の釜炊きご飯のガーリックライス
いかすみ天入り

TOTTORI PREFECTURE'S LOCAL CUISINE SARDINE DUMPLINGS

椀物：鳥取県の郷土料理 いわし団子

PICKLES
香の物

SEASONAL DESSERT
デザート：季節のデザート

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様 1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

さきゅう
砂丘コース

27,000 YEN

APPETIZER MADE FROM TOTTORI PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：鳥取県産の素材を愉しむひと皿

TOTTORI BEEF OLEIC ACID 55 RIB ROAST GRILLED SHABU ROLL - SAND DUNE RAKKYO SAUCE -
温前菜：鳥取和牛 オレイン 55 リブロースの焼しゃぶロール — 砂丘らっきょうソース —

TOTTORI KOTOURA GRANSALMON POËLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES - TRUFFLE-SCENTED MUSHROOM CREAM SAUCE -

魚料理：とっとり琴浦グランサーモンのポワレ 秋野菜添え — トリュフ香る茸クリームソース —

ABALONE 100g - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活けもの：活け鮑 100g — シェフおまかせソース —

GREEN LEAF AND IJIRI FARM'S HANASAKIHIME MIDI TOMATO SALAD - PEAR DRESSING -
サラダ：グリーンリーフと井尻農園のミディトマト「花咲姫」のサラダ — 梨ドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜 — 一花一葉特製肉味噌添え —

TOTTORI BEEF OLEIC ACID 55 SIRLOIN 100g OR TOTTORI BEEF OLEIC ACID 55 FILLET 80g
肉料理：鳥取和牛 オレイン 55 サーロイン 100g または 肉料理：鳥取和牛 オレイン 55 ファイル 80g

- SEAWEED SALT, KABOSU KOSHO, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, WASABI -
— 日本海藻塩、かぼす胡椒、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵 —

GARLIC RICE MADE WITH POT-COOKED RICE MADE WITH TOTTORI BRAND RICE "HOSHIZORAMAI" WITH IKASUMI-TEN OR POT-COOKED RICE MADE WITH TOTTORI BRAND RICE "HOSHIZORAMAI" WITH HATAHATA SUSHI (SANDFISH SUSHI)
ご飯：鳥取県産「星空舞」の釜炊きご飯のガーリックライス いかすみ天入り または ご飯：鳥取県産「星空舞」の釜炊きご飯とハタハター夜干し

TOTTORI PREFECTURE'S LOCAL CUISINE SARDINE DUMPLINGS

椀物：鳥取県の郷土料理 いわし団子

PICKLES
香の物

SEASONAL DESSERT
デザート：季節のデザート

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様 1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

ハナ
華コース
32,000 YEN

APPETIZER MADE FROM TOTTORI PREFECTURE INGREDIENTS

冷前菜：鳥取県産の素材を愉しむひと皿

TOTTORI BEEF OLEIC ACID 55 RIB ROAST GRILLED SHABU ROLL - SAND DUNE RAKKYO SAUCE -

温前菜：鳥取和牛 オレイン 55 リブロースの焼しゃぶロール - 砂丘らっきょうソース -

TOTTORI KOTOURA GRANSALMON POÉLÉ WITH SEASONAL VEGETABLES - TRUFFLE-SCENTED MUSHROOM CREAM SAUCE -

魚料理：とっとり琴浦グランサーモンのポワレ 秋野菜添え - トリュフ香る茸クリームソース -

SPINY LOBSTER <HALF> - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活けもの：活け伊勢海老 <半身> - シェフおまかせソース -

GREEN LEAF AND IJIRI FARM'S HANASAKIHIME MIDI TOMATO SALAD - PEAR DRESSING -

サラダ：グリーンリーフと井尻農園のミディトマト「花咲姫」のサラダ - 梨ドレッシング -

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO -

焼野菜：季節の焼き野菜 - 一花一葉特製肉味噌添え -

TOTTORI BEEF OLEIC ACID 55 SIRLOIN 100g
肉料理：鳥取和牛 オレイン 55 サーロイン 100g

OR
または

TOTTORI BEEF OLEIC ACID 55 FILLET 100g
肉料理：鳥取和牛 オレイン 55 ファイル 100g

- SEAWEED SALT, KABOSU KOSHO, GARLIC CHIPS, GARLIC SOY SAUCE, PONZU, WASABI -
- 日本海藻塩、かぼす胡椒、にんにくチップ、にんにく醤油、ポン酢、本山葵 -

GARLIC RICE MADE WITH POT-COOKED RICE
MADE WITH TOTTORI BRAND RICE "HOSHIZORAMAI"
WITH IKASUMI-TEN

OR
または

POT-COOKED RICE
MADE WITH TOTTORI BRAND RICE "HOSHIZORAMAI"
WITH HATAHATA SUSHI (SANDFISH SUSHI)

ご飯：鳥取県産「星空舞」の釜炊きご飯の
ガーリックライス いかすみ天入り

ご飯：鳥取県産「星空舞」の釜炊きご飯と
ハタハター夜干し

TOTTORI PREFECTURE'S LOCAL CUISINE SARDINE DUMPLINGS

椀物：鳥取県の郷土料理 いわし団子

PICKLES
香の物

SEASONAL DESSERT
デザート：季節のデザート

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

※PLEASE ORDER ONE COURSE OR A LA CARTE PER PERSON. お一人様1コースまたはアラカルトのオーダーをお願いいたします。

A LA CARTE

APPETIZER 冷前菜	2,000 YEN	PORK LOIN 150g 豚ロース 150g	4,600 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	800 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	10,000 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,700 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	13,000 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	2,200 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,500 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	3,200 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス - 椀物、香の物 -	1,500 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	18,000 YEN	RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 - 椀物、香の物 -	1,000 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	9,000 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,500 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	17,000 YEN		
SEAFOOD PLATTER - OMAR TAIL, SNAPPER, SCALLOP - 魚介 3 種盛り合わせ [オマール海老 (テール)、真鯛、帆立貝柱]	5,600 YEN		