

# 料理の なまち PROJECT

湯梨浜町

第1弾



新日本調理師会 副会長  
ちくま かずお氏  
知久馬 惣一氏



代官山 ASO チェレステ 日本橋店 料理長  
きくち 恒毅氏  
菊池 恒毅氏

湯梨浜町の魅力を伝えるひとつとして進行する企画、それが「料理のまち」です。海と湖と里の幸のちからを生かし、フレッシュな発想によるオリジナルの料理を参加店によって提供していきます。和食の匠とイタリアンの達人、おふたりの貴重なアドバイスも得て、多彩に仕上がった「料理のまち」の新メニュー。各店舗で、ご賞味いただけますよう。

料理のまち湯梨浜町の詳細は



湯梨浜産 野菜の  
濃厚ポタージュセット  
IGNIS COFFEE ROASTER  
(イグニスコーヒーロASTER)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町石籠970-1 / TEL.080-4232-3432

湯梨浜産の野菜を  
使っています。



湯梨浜産フルーツ  
クワタンピッツァ  
湖屋カフェ  
(こやかふえ)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町はらい温泉15 / TEL.090-2800-0058

湯梨浜産のフルーツ、指定のオーガニックで、  
「クワタンピッツァ」を作っています。



湯梨浜産  
水産物カレー  
湖屋カレー  
(こやかりー)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町はらい温泉15 / TEL.090-9412-1085

湯梨浜産の水産物を  
使っています。



湯梨浜ひらめ  
の餃子  
ゆの宿 彩香  
(ゆのやど さいか)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町はらい温泉4-74 / TEL.0858-35-3311

湯梨浜産のひらめを  
使っています。



湯梨浜産たまごの  
旬菜と湯梨浜産たまごの  
五輪め  
国民宿舎 水明荘  
(こくみんしゆくしゃ すいめいそう)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町旭132 / TEL.0858-32-0411

湯梨浜産「旬菜」、湯梨浜産たまごを  
使っています。



和牛のBBQ  
湯梨浜産野菜のメキシカンソース  
Tiny Kitchen Smooth  
(タインキチンスムース)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町旭20 / TEL.0858-41-1153

湯梨浜産の和牛を  
使っています。



湯梨浜産たまごのキャロットと  
貝類のスープのセット  
Rest Coffee  
(レストコーヒー)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町下浅津58-14 / TEL.080-4559-0139

湯梨浜産たまごを  
使っています。



湯梨浜産 野花梅  
ゆるりん食堂  
(ゆるりんしょくどう)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町中興寺400-3 / TEL.0858-38-9033

湯梨浜産 野花梅を  
使っています。