



- ① **IGNIS COFFEE ROASTER** (イグニスコーヒーロスター)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町石盤970-1  
TEL.080-4232-3432

---

- ② **湖屋カフェ** (こやかふえ)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉15  
TEL.090-2800-0058

---

- ③ **湖屋カリー** (こやかりー)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉15  
TEL.090-9412-1085

---

- ④ **ゆの宿 彩香** (ゆのやど さいか)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉4-74  
TEL.0858-35-3311

---

- ⑤ **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

---

- ⑥ **Tiny Kitchen Smooth** (タイニーキッチンスムース)  
鳥取県東伯郡湯梨浜町旭20  
TEL.0858-41-1153

---

- ⑦ **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

---

- ⑧ **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



料理のまち湯梨浜町の詳細は ▶

<https://uu-yurihama.jp/ryourinomachi/>

※記載の商品価格は2024年2月現在。※使用する食材や盛り付けなどは、変更になる場合がございます。



湯梨浜町役場 産業振興課  
〒682-0723 鳥取県東伯郡湯梨浜町久留19-1  
TEL.0858-35-5382  
<https://www.yurihama.jp/>



第2弾



<https://uu-yurihama.jp/ryourinomachi/>





鳥取県  
湯梨浜町

料理の  
まち  
PROJECT



アドバイザー  
新日本調理師会 副会長  
知久馬惣一氏 Soichi Chikuma

鳥取県のほぼまんなかであり、日本海に面した湯梨浜町は、  
「料理のまち湯梨浜」プロジェクトを立ち上げ、推し進めています。

海の、湖の、里の恵みをふんだんに活かし、  
和食の匠やイタリアンのシェフの協力も得て、  
アイデアに富んだ新しい味わいがつぎつぎと開発されています。

各店舗で、ぜひご賞味ください。



アドバイザー  
代官山 ASO チェルステ 日本橋店 料理長  
菊池恒毅氏 Koki Kikuchi

## 湯梨浜産野菜の トマトグラタンパン

1,300円(税込)ドリンク・サラダ付

厚切りにした食パンをくり抜いて熱々のトマトグラタンを注ぎ、2種類のチーズを乗せて焼き上げます。グラタンには、湯梨浜産の季節の野菜をたっぷり。トマトソースが味の決め手です。心もお腹も満たされるセット。自家焙煎のコーヒー、旬のフルーツをあしらったサラダ、そして窓の外に広がる日本海の絶景とともに、ゆったりとお召し上がりください。



キッチンカーでの営業から、2023年3月に泊の海沿いにNEWオープンした「海と自家焙煎珈琲のお店」。おうちのリビングのような一画もあり、ゆったりくつろぐのに最適です。

① IGNIS COFFEE ROASTER  
(イグニスコーヒーロスター)

鳥取県東伯郡湯梨浜町石籠970-1  
TEL.080-4232-3432



Instagram

お好みでドライオレガノをかけると、  
一気にイタリアンになりますね。  
菊池氏



湯梨浜産野菜を  
使っています。



野菜が主役の  
パンメニューです。



山寺勇介・山寺みゆき  
Yusuke / Miyuki Yamadera



ランチとディナーの間に、  
とびきりの  
スイーツタイムを。



牧田和己  
Kazuki Makita

## 湯梨浜 フルーツパイ

600円(税込)

湯梨浜特産の梨に、鳥取県産のりんごを合わせた贅沢なフルーツパイです。フィリングは、梨の甘みとりんごの酸味をしっかり生かし、パイ生地で優しく包んで焼き上げました。パリパリのち、しっとり。ジュワツとくる幸せ食感。湖屋カフェ自慢のオリジナルブレンドコーヒーとの相性にも自信ありの新作です。季節のフルーツパイで、湯梨浜の四季を味わっていただきます。



湖屋カフェは、はわい温泉にあるグランピング施設を併設した、窯焼きピッツァがメインのカフェです。窓の外は東郷湖という絶好のロケーションも、湯梨浜町ならではの人気です。

② 湖屋カフェ  
(こやかふえ)

鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉15  
TEL.090-2800-0058  
<https://yurihama-koya.com>



甘く煮た美味しいフルーツは、  
パイにぴったりです。  
今回は、梨とりんごを合わせたことで、  
より奥深い味になりました。  
菊池氏



湯梨浜産のフルーツを  
使っています。



# 湯梨浜産 ほうれん草と 鶏胸肉のドライカレー

1,000円(税込) ※要予約

ほうれん草と鶏胸肉。ヘルシーな2つの食材で作ったドライカレーです。具材を細かく切りそろえ、独自にブレンドした特製スパイスでコクを出しながら煮込みました。そのまま食べても、しっかり混ぜて食べても、トッピングの温玉をソース代わりにしても。お皿の上でいろいろ味変が楽しめるドライカレーは、辛さ控えめ。お子さまから大人まで笑顔にします。



はわい温泉の湖屋が営む、カレーとソフトクリームのお店。店舗はスノーピークの住箱(じゅうぼこ)で、町内外のイベントなどにも出店します。気軽にテイクアウトもできる移動型店舗です。

③ 湖屋カレー  
(こやかリー)

鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉15  
TEL.090-9412-1085  
<https://yurihama-koya.com>



野菜と肉を同じくらい細かく刻むことで、  
口当たりがとっても良くなります。  
プラス温玉で栄養バランスもバッチリですね。  
菊池氏



湯梨浜産ほうれん草、  
蔭辺のびのび農園さんの  
「いのちのたまご」を使っています。



「いただきます、  
あれこれ美味しい  
ごちそうカレー。」



金崎悟一  
Goichi Kanazaki

和食の料理人が作る、  
優しいスープスパゲティです。



料理長 戸田 慶貴  
Yoshitaka Toda



蛸のパワーがストレートに伝わる逸品です。  
仕上げにバターと水菜などあしらえば、  
まさに和風イタリアンですね。  
菊池氏



東郷湖産「鬼蛸」を  
使っています。

おにしじみ  
東郷湖産鬼蛸の  
スープスパゲティと  
ブルスケッタ

2,750円(税込) ※要予約

東郷湖産の大粒な「鬼蛸」でとった濃厚  
スープと、殻を外した蛸の身がたっぷり。  
ほどよくだしに馴染んだスパゲティは、  
旨みの宝庫です。オイルベースのシンプ  
ルな味と、蛸の身の食感が楽しい和風パ  
スタは、蛸とオリーブオイルを合わせた  
ブルスケッタをご一緒に。ご馳走三昧の  
旅のランチや、ご会食のぐめの一品とし  
てお召し上がりいただければ幸いです。



館内で湯めぐりもできる湖畔の宿。東郷湖の風景をす  
べての部屋から眺められます。ご家族や小グループで  
のお客さまが多く、手づくりのぬくもりあるお料理で  
おもてなしいたします。

ゆの宿 彩香  
(ゆのやど さいか)

鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉4-74  
TEL.0858-35-3311  
<http://www.yunoyadosaika.jp>



# 東郷湖産<sup>しじみ</sup>蛸と 鳥取和牛の吉野煮

2,500円(税込) ※要予約

大粒の蛸でいただいたしに吉野葛でとろみをつけて、鳥取和牛をさっと煮上げます。コース肉にはゆっくりと火が入るので、固くならずしっとりとした仕上がりに。風味豊かな貝だしが、繊細な和牛の甘みを優しく引き出します。ひとくちごとに箸がとまらない美味しさ。コース料理でも、一品料理としても味わい深いお料理は、東郷湖畔の宿でお召し上がりいただけます。



水明荘は、1957(昭和32)年、日本の国民宿舎第一号の宿として開業しました。以来、東郷湖畔で、湖から湧き出る温泉と料理自慢の宿として、多くのお客さまをお迎えしています。

⑥ 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  
<https://www.suimeiso.jp>



高粉を使ってとろみをつけて  
煮たものが吉野煮です。  
香ばしく焼いた白ねぎと山椒を添えて  
お出ししましょう。  
知久馬氏



東郷湖産蛸と  
湯梨浜産ねぎ、そして  
鳥取和牛を使っています。



鳥取和牛を  
最高の状態で  
お召し上がりください。



料理長 榎本智史  
Satoshi Kashimoto



なまこうじ

# 湯梨浜生麴 ジャークチキンプレート

2~3人前 3,600円(税込) ※要予約

鳥取県産の鶏肉を麴に漬け込み、そこに南米テイストのオリジナルスパイスをもみ込んで焼いた、ジャークチキン。造り酒屋の生麴を使ったレモン・醤油・玉ねぎ、3種の麴を添えて提供します。ヘルシー派なら胸肉を、がっつり派ならもも肉を。人数に合わせたボリュームで提供します。自家製サルサ、トルティーヤと一緒にどうぞ。パーティー気分で盛り上がる一品です。



オーナーのアメリカへの音楽探求の旅がきっかけで始めた、メキシコ料理の店。「湯梨浜町でメキシコ料理?」との声もありながら、今では町外からのリピーターも多い人気店です。

⑥ Tiny Kitchen Smooth  
(タイニーキッチンスムース)

鳥取県東伯郡湯梨浜町旭20  
TEL.0858-41-1153  
<https://tk-smooth.jp>



まさに南米の定番メニュー。  
彩り野菜とライムを添えたら、  
気分は一気にメキシカン!!です。  
菊池氏



福種酒造さんの生麴と  
湯梨浜産野菜を使っています。



湯梨浜流の  
ジャークチキンを  
めざましました。

米田桂吾  
Keigo Yoneda



旬のフルーツを  
一番美味しく  
食べられるパフェです。



堀海  
Kai Hori



見た目もリッチなパフェですね。  
いちごの繊細な甘さを生かすため、  
他のものは軽めに仕上げで正解でした。  
菊池氏



湯梨浜産いちごを  
使っています。

## 湯梨浜産いちごの 花びらパフェ

1,200円(税込)  
コーヒー付は 1,500円(税込) ※要予約

みんな大好きなフルーツの代表格・いちごを、生で食べるより美味しく食べたいと作ったパフェです。旬のいちごをふんだんに使って、花びらが開いたように美しく盛り付けました。エスプレッソをベースに、中には食感や香りのアクセントとして自家製クランブルを忍ばせています。自家焙煎&ハンドドリップのコーヒーによく合います。



店内では、自家焙煎したコーヒー豆をハンドドリップで提供。品質にこだわって厳選した豆の販売や卸などもしています。コーヒーのテイクアウトや豆のご購入もお気軽にどうぞ。

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 おいモンブラン

500円(税込) ※要予約

おいもとモンブラン。どちらも好きだから、合わせてオシャレなスイーツに。さつまいものアイスとバニラアイスきゅうひを求肥で包み、今が旬のむらさきいもを使ったクリームをモンブラン風にたっぷりしぼり出します。添えるのは、カリッと食感の大学いも。それぞれのハーモニーが楽しくて、スプーンがとまりません。繊維質も上手にとれて大満足です!



お弁当やランチバイキングが人気の、ゆるりん館の中の食堂です。体にやさしいメニューをリーズナブルな価格で提供しています。家庭的な味つけのお料理は、幅広い年齢の方に好評です。

⑧ 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



Instagram

おいもは派手な野菜ではないけれど、  
見た目を変えて盛り付けも工夫すれば、  
立派な和スイーツになるね。  
知久馬氏



湯梨浜産むらさきいもを  
使っています。



おいもとモンブラン。  
ふたりの好きなものを  
ひとつにしました。



森下利奈 Rina Morishita  
小谷江利子 Eriko Kodani