

鳥取県
湯梨浜町

料理の ま ち の PROJECT

湯梨浜の食材を使った
新メニューで、
町の魅力をおいしく発信。



新日本調理師会
副会長
ちくまそういち
知久馬惣一氏



代官山 ASO チェルステ
日本橋店 料理長
まきちこうき
菊池恒毅氏

第3弾

湯梨浜町の魅力を、“食”で伝える「料理のまち」プロジェクト。和食の匠とイタリアンの達人にアイデアをいただき、第3弾も、全品食べ尽くしたくなるようなメニューがそろいました。ジャンルを超えた逸品を、ぜひ各店舗で、ご賞味ください。

料理のまち湯梨浜町の詳細は▶



湯梨浜グリーンカレー〈バジル増しまし〉
1,500円(税込)

湯梨浜産のフレッシュバジルと
樋口農園さんのバジルソースを使っています。



Lily Casa
(リリーカーサ)
鳥取県東伯郡湯梨浜町
下浅津248-13
TEL.0858-41-2303

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/>

※記載の商品価格は2024年12月現在。※使用する食材や盛りつけなどは、変更になる場合がございます。



湯梨浜ひらめと鬼蜆の酒蒸し
5,500円(税込)

湯梨浜ひらめと
東郷湖産の鬼蜆をメインに使いました。



国民宿舎 水明荘
(こくみんしゅくしゃ すいめいそう)
鳥取県東伯郡湯梨浜町
旭132
TEL.0858-32-0411



湯梨浜ひらめの昆布マ・三種盛り
2,750円(税込)

湯梨浜ひらめが主役の料理です。



望湖楼
(ぼうころう)
鳥取県東伯郡湯梨浜町
はわい温泉4-25
TEL.0858-35-2221



湯梨浜ロコモコプレート
1,100円(税込)

野菜とフルーツ、お米とたまごも湯梨浜産です。



道の駅はわい
アロハカフェ
鳥取県東伯郡湯梨浜町
手野2343
TEL.0858-35-3999



カフェ・ド・シトロン・ゆりはま
600円(税込)

とうろ梨シロップを使っています。



NeLD coffee
(ネルドコーヒー)
鳥取県東伯郡湯梨浜町
はわい長瀬688-11
ハワイ動物病院2F
TEL.090-2800-7426



お好み焼き ゆりはまイタリアン
600円(税込)

新鮮な湯梨浜野菜を使っています。



タナカヤ
鳥取県東伯郡湯梨浜町
長和527-4
TEL.0858-32-1113



東郷湖産鬼蜆のボンゴレピアンコ
880円(税込)

東郷湖産の鬼蜆を使っています。



笑酒 繁じょう
(わらさけ はんじょう)
鳥取県東伯郡湯梨浜町
はわい温泉5-4
TEL.0858-35-5164



湯梨浜とろとろプリン
480円(税込)

渡辺農園さんの「いのちのたまご」で作りました。



KITE
(カイト)
鳥取県東伯郡湯梨浜町
久留132-2
TEL.090-7134-2663