

おいしいカニ料理をSNSに投稿しよう!

ハッシュタグをつけて #鳥取蟹バル #お店の名前

【応募方法】

- ①本誌に掲載されているお店でお食事
- ②Instagramの「蟹取県」アカウント([kanitoriken](#))と「鳥取県食パラダイス推進課」アカウント([shokuparatottori2023](#))の両方をフォロー
- ③以下の2つのハッシュタグを付けてお食事の写真をInstagramに投稿 [#鳥取蟹バル](#) [#お店の名前](#)

抽選で22名様に

鳥取の旬のカニ
をプレゼント

詳しくは
WEBで!



蟹取県
ウェルカニ
キャンペーン

2024 9.1 Sun ▶ 2025 2.28 Fri

鳥取県に宿泊&応募で毎月100名様、総勢600名様に鳥取の旬のカニが当たる!

<https://kanitoriken.jp> [かにとりけん](#) [SNSもやってます!](#) [Q](#) [X](#) [@](#) [f](#)

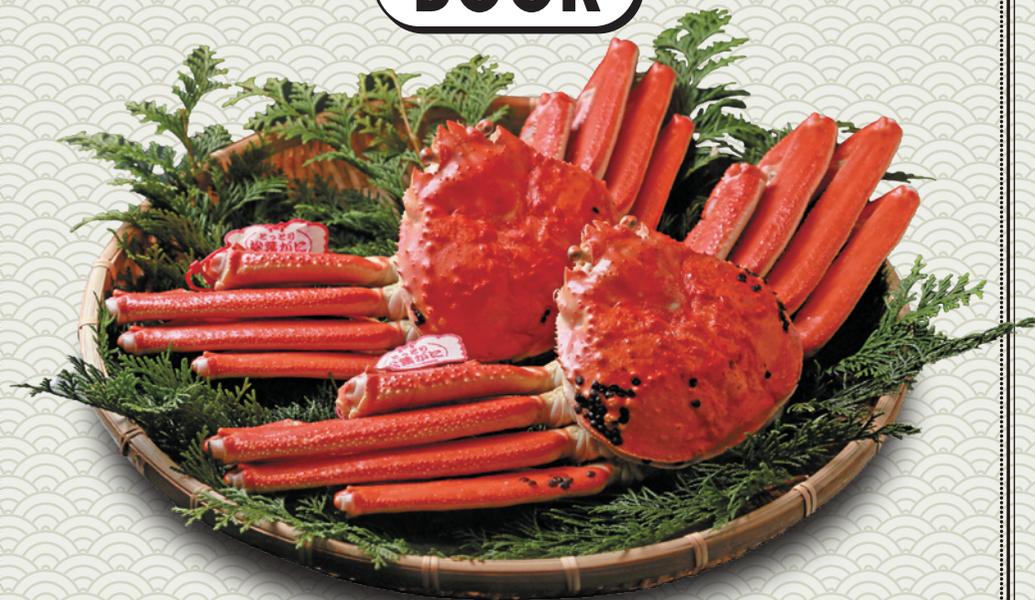


発行日:2024年12月13日 掲載店舗情報(メニューなど)は2024年12月時点における内容です

鳥取県の旬のカニを楽しめるお店紹介!

蟹バルでカーニバル♪

BOOK



SNSキャンペーン期間

2024 9.25 WED ▶ 2025 1.31 FRI

掲載店舗でカニ料理を食べて、SNS投稿しよう!
抽選で22名様に鳥取の旬のカニをプレゼント!

※応募方法は裏表紙をご確認ください。

【蟹バルでカーニバルお問い合わせ先 鳥取県庁食パラダイス推進課 Tel.0857-26-7835】



紅ずわいかに丼...2,860円

- ◆活松葉がにコース(2人以上で予約)...38,500円
かに味噌、活松葉がに刺身、活松葉がに釜焼き、親がに、かにすき、雑炊、デザート
- ◆活松葉がに1枚.....16,000円~
※時価により価格が変動する場合があります
※11月6日~3月20日



天然海水いけす
海陽亭

豪華!
桶盛海鮮丼
桶ぎっしりベニズワイガニ

境港から直送されたベニズワイガニを使用。脚の剥き身、ほぐし身が敷き詰められています。大葉の上にはイクラも。薬味の生姜と山葵が添えられているので、さまざまな味でベニズワイガニを堪能できます。

☎0857-31-4649

📍鳥取市賀露町西3丁目27-1

🕒11:00~14:00、

17:00~21:00

(最終入店受付19:45、

L.O.20:00)

🚰水 🚰有



紅ズワイと秋茸のかぼすジュレ...1,760円

- ◆おまかせコース
要予約なので電話または「オートリザーブ鳥取 呉竹鮠」と検索し予約してください



日本料理
呉竹鮠

山陰ならではの地元食材
ベニズワイガニを地酒で
楽しめる日本料理店

秋茸を焼いて香りを引き出し、ポイルしたベニズワイガニの棒身にカボスジュレをかけた特製メニュー。柑橘の爽やかな香りの蟹の旨味を味わえます。繊細な料理と高級感溢れる店内で贅沢な時間を。

☎0857-30-0135

📍鳥取市末広温泉770-2

🕒18:00~23:00

📅日、月

🚰無



ベニズワイガニの太巻き寿司(1本)***1,320円

- ◆ベニズワイガニのにぎり寿司(3貫)...1,000円
- ◆かにクリームコロッケ(3個).....990円
- ◆松葉蟹コース(要予約).....25,000円~
※週末は混みあうため予約がおすすめです
※時期により料理が提供できない場合があります



ご馳家
ぐらっちえ

食事のbまで
鳥取の味を堪能
ベニズワイガニの寿司

鳥取でカニが食べたい人に満足してもらえるよう考案したベニズワイ、松葉がに料理の数々。ベニズワイの寿司はかに味噌がよい仕事をして美味!収穫量が多い時期は天ぷらなどの料理も登場します。

☎0857-29-5300

📍鳥取市末広温泉町271-4

かわとビル

🕒17:00~23:00

📅日、他

🚰無



混ぜ物なしのかにみそ(かにみそのカナッペ)***時価

- ◆混ぜ物なしのかにみそ.....時価
(写真はかにみそのカナッペ)
- ◆かにみそごはん.....1,200円~
※要予約 ※提供は10月頃を予定
※仕入れによって提供できない場合があります



日本料理
Japan's

かにみそだけを贅沢に
地酒とゆったりした
空間で舌鼓

10月頃から提供される県産ベニズワイガニのかにみそ。混ぜ物を一切入れず、時間をかけて丁寧に作ります。濃厚なかにかにみそ本来の味が味わえ、カナッペや白ご飯と一緒に旬の味を堪能あれ。

☎0857-24-3939

📍鳥取市弥生町220

🕒17:30~22:30

(L.O.22:00)

📅日、不定休

🚰無





極上かに寿司(1人前)…3,000円～

- ◆極上かにのにぎり(1人前6貫)……3,000円～
- ※前日までに要予約
- ※9月～翌6月までの限定商品
- ※桶か折箱か選べます(桶は要返却)



出前専門 寿司半

冬は特に美味しい!
極上の
ベニズワイ寿司

昭和10年創業の老舗。カニの上身を特製の甘酢に漬け込んだ至福の逸品は、ベニズワイガニがぎっしりと敷き詰められています。予算に合わせてカニの量を増やすことも可能。テイクアウトもできます。

☎ 0857-22-4836

☿ 鳥取市川端4-104
🕒 9:00～19:00
🔥 火(祝日の場合は営業)
📺 無



カニ甘エビ丼…2,530円

- ◆贅沢かに丼……………2,420円
- ◆かに贅沢海席(前日までに要予約)…13,200円
- タグ付き松葉がに(茹でがに1/2杯、かにさし1/6杯、陶板焼き1/4杯、かにすき1/4杯)、ベニズワイガニほか(かに雑炊、かに真丈天麩羅)※休みが変更になる場合があります。来店前は食べログか電話で確認をおすすめします



海鮮祭 ホーエンヤ わったいな店

星空舞を使用した
カニ&エビ丼
松葉がに海席も登場

元祖いか丼で有名な山田屋による丼専門店。県産ベニズワイガニと地元仕入甘エビを贅沢に使用した「カニ甘エビ丼」は極上の味わい。鳥取県産松葉がにを使用したお得な「海席プラン」も必見です。

☎ 0857-50-1775

☿ 鳥取市賀露町西3-323
🕒 平日11:00～14:30
(L.O.14:00)、土日祝11:00～15:30(L.O.14:30)

☿ 水、他(月2日ほど不定休有)
📺 多数



紅ズワイガニの食べ放題コース(90分)…9,680円

- ◆紅ズワイガニの食べ放題コース(90分)…9,680円
- 鳥取県産の紅ズワイガニを使用した蒸しガニと蟹汁食べ放題のお得なコース(要予約)



スーパー居酒屋 鳥取だいぜん

旨くて安い!
カニ好きにおすすめの
食べ放題コース

鳥取の美味しいものを食べるならまずはココ! 地元の魚介類が豊富。紅ズワイガニ食べ放題コースはカニ身だけではなく、カニ味噌まで楽しめます。甘さがあるのでそのまま食べるのがおすすめです。

☎ 0857-27-6574

☿ 鳥取市栄町715
🕒 火～土17:00～22:30
(L.O.22:00)、日17:00～22:00(L.O.21:30)

📺 月
📺 無



松葉蟹のクリームパスタ…3,800円

- ◆松葉蟹のクリームパスタ……………3,800円
- ※松葉がにの相場により価格変動あり
- ※提供期間1月～3月



ペペネーロ イタリア館

1980年創業
老舗イタリアンによる
松葉がにのパスタ

ジビエにも精通する手練れの店主によるイタリアン。時間をかけてじっくりと仕込んだ、かに味噌入りのクリームソースで仕立てた贅沢なパスタ。この冬にしか出会えない、極上イタリアンを堪能しよう。

☎ 0857-27-4736

☿ 鳥取市弥生町308-2
🕒 11:30～14:00(L.O.13:50)、18:00～22:00(L.O.21:00)

☿ 第1・3・5日、第2・4日(祝日の場合は翌日) 📺 無





松葉かにすき三昧御膳 松葉がにお手軽フルコース...21,540円~

- ◆松葉かにすき三昧御膳
- 松葉がにお手軽フルコース.....21,540円~
- ◆活松葉姿1枚料理.....24,200円~
- ※蟹の仕入れ値により盛付け量、価格が変動する事があります ※提供期間11月7日~3月末



お食事処かに大陸

目の前は鳥取港！
魚のプロによる
松葉がに料理

魚の仲買人であり魚屋も経営する店長による確かな目利き。「松葉かにすき三昧御膳 松葉がにお手軽フルコース」は、松葉がにの刺身も付いた、松葉がにの魅力が詰まった大満足のお薦めメニューです。

☎ 0857-32-2525

〒鳥取市賀露町西3-13-7
☎ 平日11:00~15:00(L.O.14:00)、
17:00~21:00(月火L.O.19:00、
金L.O.19:30)、土日祝11:00~
15:30(L.O.14:30)、17:00~
21:00(L.O.19:30)
☎ 水、不定休有 ☎ 有



松葉かにつくしコース...33,770円

- ◆特選松葉がに御膳+
ゆで松葉がに(1/2枚)コース.....26,070円
- ◆特選松葉がに御膳コース.....18,370円
- ◆松葉がに炭火烧セットコース.....16,720円
- ※松葉がに料理は11月9日~3月20日



鳥取・浦富海岸 シーサイドうらどめ

松葉がに漁獲量
日本一の岩美町
真の味を手頃な価格で

地元から生の旬の松葉がにを仕入れています。ずしりと重い松葉がには身が締まり、かにみそも濃厚。そして水揚げ直後の産地だからこそ食べられるかに刺しは、格別の味わい団体は送迎も可能です。

☎ 0857-73-1555

〒岩美郡若美町浦富2475-18
☎ 有



- ◆松葉ガニコース(要予約)
- ・上(8品)25,000円 ・特上(9品)40,000円
- ・極(10品)60,000円 ・五輝星(10品)100,000円
- ◆茹で松葉ガニ(むき身盛り).....1,800円
- ◆松葉ガニしゃぶしゃぶ(2本).....3,500円



和処いやさか

店内水槽の松葉がにを
活きたまま捌く
1匹まるごと堪能

かにすき、かに刺しは「松葉ガニコース」全てに付き、上でも1匹まるごと楽しめます。大きさ・品質ともに最上級、鳥取県松葉がにのトップブランド「五輝星コース」は贅沢の極みです。

☎ 0857-51-1104

〒鳥取市末広温泉町451-2
☎ 17:00~23:00
(L.O.22:00)
☎ 日(祝前日は営業)
☎ 無



ずわい蟹フルコース...26,400円

- ◆ずわい蟹フルコース.....26,400円
- 先付、カニ刺し、かにすき鍋、炭火烧きに、かにの天婦羅、タグ付ゆで松葉ガニ(1枚)、かに雑炊、デザート
- ※食事のみ ※2人以上で予約
- ※個室利用の場合29,040円



鹿野温泉 国民宿舎 山紫苑(さんしえん)

タグ付き松葉がにを
丸々1杯豪快な姿茹で
温泉と味わう冬の贅沢

身がぎゅっと詰まった極上のズワイガニを、刺身、炭火烧き、天麩羅、かにすき鍋と雑炊に。タグ付き松葉がには1人丸々1杯、豪快な姿茹でに!食事の後は源泉かけ流しの天然温泉で温まりましょう。

☎ 0857-84-2211

〒鳥取市鹿野町今市972-1
☎ 有





※写真はイメージです

- ◆贅沢松葉がにスペシャルコース ...55,000円
 - ◆松葉がにかにすぎフルコース38,000円
 - ◆松葉がにかにすぎフルコース30,000円
 - ◆その他かにコース.....13,800円～
- ※松葉が二の大きさは時価により異なります※カニ料理3/21まで



お食事処
若林

明治元年創業
魚のプロが営む
全室海の見える食事処

仲買人が直接営み、上質な松葉がにを提供してくれます。「贅沢松葉がにコース」は、かにすぎ、焼き、茹で、刺し、味噌、天ぷらとさまざまな調理で楽しめます。日本海を一望できる部屋も魅力です。

☎ 0857-31-1178

〒鳥取市賀露町北1-7-26

☎ 11:00～14:00、

17:00～21:00

(夜は前日までの要予約)

☎ 火

☎ 有



しゃぶしゃぶと季節の料理
鳥取 久兵衛

松葉がにを
刺身、天ぷら、茹で、焼き
全てを堪能できます！

コースは刺身、天ぷら、茹で、焼き、蟹味噌、お吸い物、雑炊まで蟹三昧!全て刺身にしてほしいなどの要望にも応えてくれます。盛り付けも雅なので、味覚だけでなく視覚でも満足できます。

☎ 0857-22-3787

〒鳥取市末広温泉町111

☎ 17:30～23:00

(L.O.22:30)

☎ 日(予約の場合営業)

☎ 無



- ◆生松葉がに一人一匹お任せコース
.....22,000円、33,000円、44,000円
- ◆生松葉がにフルコース...35,000円、55,000円
- ※前日までに要予約
- ◆地物茹で松葉がに.....16,000円～
- ※当日予約OK



松葉ガニコース...時価

- ◆松葉ガニコース時価
- ※要予約



味暦 あんべ

カニ好きは行って損なし!
「親がに井」で人気の店が
提供する松葉ガニコース

24周年を迎えた、カニが好きな人に一度は行ってほしい人気店。カニを余すことなく堪能できます。県外から訪れる人も多く、席が埋まってしまうので予約してからの来店がおすすめです。

☎ 0857-29-9125

〒鳥取市弥生町175-2

☎ 平日12:00～13:30、

土日祝11:00～14:00、

夜18:00～21:00

☎ 無休(親がに井提供期間)

☎ 日 ☎ 無



タグ付松葉ガニフルコース「雪ほまれ」...60,500円

- ◆タグ付松葉ガニフルコース「雪ほまれ」.....60,500円
- 先付、お造り、炭火焼き、かにみそ、グラタン、かにすぎ(大鍋)、玉子雑炊、水物
- ※全てタグ付き松葉ガニを使用したコースです
- ※提供期間11月7日～3月31日



味覚のお宿
山田屋

秘伝のダシと
手作りのポン酢
山田屋名物・かにすぎ

立派な松葉がにを贅沢に使った「かにすぎ」は、リピーターもいるほど大人気。山田屋の冬を代表する料理です。秘伝のダシと手作りのポン酢が、カニの旨味をよりいっそう、引き立てています。

☎ 0857-28-1004

〒鳥取市賀露町北1-5-36

☎ 有





豪快かにフルコース…33,000円

◆豪快かにフルコース(10品).....33,000円
 (鳥取名物かにすき鍋、かにの天婦羅、かに雑炊など)
 ※県産でないカニも含まれます。親がには12/31まで
 ※完全予約制(1/1~1/9は提供不可)
 ※内容は変更になる場合があります



鳥取温泉 観水庭こぜにや

江戸末期から続く
風情ある料亭で食す
贅沢カニ三昧

創業180年以上の鳥取市街地にある老舗旅館。温泉や日本庭園もあり、食事だけでも楽しめます。ズワイガニや松葉がになどを一度に楽しめるコースは、食材の旨味を最大限にいかした逸品ばかりです。

☎0857-23-3311

〒鳥取市永楽温泉町651
 ☎食事17:30~21:00
 (最終受付19:30)
 ☎不定休
 ☎20台



◆活松葉がにコース(2人以上で予約)...38,500円
 かに味噌、活松葉がに刺身、活松葉がに釜焼き、親がに、かにすき、雑炊、デザート
 ◆活松葉がに1枚.....16,000円~
 ※時価により価格が変動する場合があります
 ※11月6日~3月20日



旬海料理・活いか ざんりん

味覚の王者
鳥取産活松葉がにを
究極鮮度で堪能

「おもてなしの心と日本料理を手頃な値段で」をモットーに。活きた松葉がにを調理するので、新鮮かつ最上級の味を提供してくれます。店内は気品あふれる座敷、テーブル席などでゆったり楽しんで。

☎0857-21-4649

〒鳥取市末広温泉365
 グレースビル1階
 ☎17:00~21:00
 ☎日
 ☎無



◆松葉がに.....時価
 (刺身、ゆで、焼きなどで提供できます)
 ※要予約



和風料理 つくし館

厳選した松葉がにを
一人ひとりの
好みに合わせて提供

四季折々の鳥取の食材や地酒も楽しめ、「チーズクリーム豆腐」が名物の和風料理店。1杯の松葉がにをお客さんの注文に合わせて、足1本から茹でや焼きなど好きな調理法で存分に堪能できます。

☎0857-29-6849

〒鳥取市末広温泉町155
 ☎17:30~23:00
 ☎日
 ☎無
 ☎tsukushikan.com/



松葉がに...時価

◆松葉がに.....時価
 ボイルした松葉がにを店頭で購入し、市場食堂にてイートインするスタイルです
 ※捌き代別途



かねまさ・浜下商店 賀露港・市場食堂

松葉がに発祥の地
豊富な経験と厳しい目で
松葉がにを厳選

浜下商店に並ぶ茹で松葉がにには、その道55年の釜茹でで名人が松葉がに本来の甘みと旨みを逃さない秘伝の手法で提供。「家庭で茹でるよりも美味しい!」と評判の松葉がにを食堂でイートインできます。

☎0857-28-2391

〒鳥取市賀露町西
 4-1803-2
 ☎平日10:30~L.O.14:30
 土日祝10:00~L.O.14:30
 ☎元日、1月に数日
 ☎有





あぶり屋

新鮮な松葉がにを
カジュアルに
炭火で炙るスタイル

松葉がにをカウンター越しに炭火で炙り、香ばしい匂いが食欲をそそります。カウンター中心で1人でも気軽に入れるのが魅力。予算に応じて、炙り以外にも鍋、刺し身など好みの食べ方を叶えてくれます。

- ◆松葉がにコース.....8,000円
- ※値段によって内容を相談できます
- ※要予約



☎0857-20-2877
 鳥取市末広温泉町708
 17:00~L.O.23:00
 無休
 無



松葉ガニコース(7品) 15,000円~

- ◆松葉ガニコース(7品).....15,000円~
- ※2日前までに要予約
- ◆焼き松葉.....4,400円
- ◆茹で松葉.....4,400円



よってこや昭べえ 備前炭炉端

鳥取の冬の味覚
松葉がにを余すことなく
堪能できる限定コース

毎年予約殺到の松葉ガニコースはカニ鍋、焼きガニ、茹でガニなど王道のメニューが勢揃い。お手頃価格で松葉がにを楽しめます。掘りごたつの個室完備、大広間の貸切も可能です。

☎0857-36-0610
 鳥取市弥生町305
 11:30~14:00(L.O.13:30)
 17:30~22:30(L.O.22:00)
 休月
 無



花のれん 本店

賀露港、網代港から
入荷した選りすぐりの
松葉がにを堪能

一口で松葉がにと言っても、大きさや獲れた状態も様々。カニの目利きに長けた店主と料理長が選んだ松葉がには美味しいこと間違いなし!松葉がにのしゃぶしゃぶ、炭火焼きなどで鳥取の冬の味覚を堪能してください。

- ◆松葉ガニ カニ刺し・カニしゃぶコース....時価
- ◆松葉ガニフルコース.....時価
- (ゆで、焼き、鍋、刺身、鍋雑炊、デザート付)
- ※2人より要予約 ※金額は問い合わせを



☎0857-23-0494
 鳥取市瓦町526
 11:00~14:00
 17:00~22:00
 日夜(月祝の場合は営業、月夜定休)、年末年始
 有



- ◆かにめしコース(並).....12,800円
- ◆かにめしコース(特上).....15,800円
- ◆満喫コース.....28,000円
- ◆タグ付きフルコース.....39,000円~
- ※コースは2日前要予約



かにまつば 松葉蟹/郷土料理

食と人との出会い
誰かと過ごすひと時に
鳥取の食を心行くまで

完全個室のプライベート空間でゆったりとした時間を過ごせる、県産松葉がに専門店。目利きの技と料理人としての技術を磨き上げた料理長によって、最高峰の松葉がにを至高の料理で提供します。

☎0857-30-6888
 鳥取市弥生町302-1 2F
 11:30~15:00
 17:30~22:00
 (コース最終入店2時間前)
 休水、年末年始
 本通Pサービス券進呈





鳥取産タグ付 松葉ガニコース(フルコース)…30,000円～

◆鳥取産タグ付 松葉ガニコース
(フルコース) ……30,000円～
1日1組限定、4人以上で5日前までに予約が必要です
※予算に応じて対応可、予約時に相談を



割烹海席
伊くま

極上の松葉がにを使用
料理長の匠の技が光る
1日1組限定のコース

獲れたての新鮮なかにでしか味
わえない刺身を始め、濃厚なみ
そ、焼き、蒸しと思う存分松葉
がにを堪能できる特別なコース
です。この季節しか味わえない
上品なかにの旨味で自然とお酒
も進みます。

☎ 0857-32-3939

📍鳥取市港町3
🕒11:00~14:00(L.O.13:30)
17:30~20:00(L.O.19:30)
🔥火(祝日の場合は営業、
翌水が休み)
📺有



各種握り
◆紅ズワイガニ ……420円
◆カニみそ ……280円
◆生ズワイガニ ……620円
※超人気商品!! なくなり次第終了



回転すし
北海道 河北店

捌きたて&握りたて!
鮮度抜群な海の恵みを
デカネタで提供します

境港で水揚げ後、すぐに地元
で加工するから生のまま提供が
可能。鮮度抜群のカニが食べ
られるのは地元の特権です!今し
か食べられないベニズワイの握
り、カニみそ軍艦など自慢のデ
カネタを味わおう。

☎ 0858-48-1577

📍倉吉市清谷町2-90
🕒11:30~21:00
(L.O.20:45)
📺無休
📺37台



◆紅ズワイガニと旬のおさかな限定丼…1,800円
※1日10食の数量限定
※みそ汁付き
◆松葉ガニ ……時価
※鮮魚売場では松葉がになどの購入可能



株式会社 和星水産
海鮮料理 きわみ

満足度100%!!
たっぷりカニ身×旬魚の
贅沢コラボ丼

県内の漁港で仕入れた魚を店
内で捌くから鮮度が違う!ベ
ニズワイガニと旬のネタをふ
んだんに組み合わせた「限定
丼」は鮮魚店だから提供でき
る価格ということもあり、観
光客からも大人気です。

☎ 0858-49-8031

📍東伯郡琴浦町別所1030-1
道の駅琴の浦 館内
🕒11:00~15:00
🔥年末年始
📺111台



◆かにづくしコース ……15,000円～
※2人以上で3日前までに要予約
※仕入れにより価格の変更有



喜太亭 万よし

日本海の新鮮な魚や
松葉がにが味わえる
和食と寿司の店

落ち着いた佇まいで地元民か
らも愛される「万よし」では定
食から会席料理まで、こだわ
りの器で丁寧な料理を提供。
予約で食べられる松葉がに
は、焼き蟹や蟹なべなどで楽
しめます。

☎ 0858-22-2778

📍倉吉市仲ノ町766
🕒11:30~14:00
17:30~21:00
(夜予約制)
🔥月(祝日の場合は翌日)
📺有





日本料理 ふじ蔵

山陰の旬の味覚を堪能
食事だけでも
気軽に立ち寄れます

旬の素材を吟味した本格的な会席をはじめ、気軽なご昼食や夕食まで提供。料理長こだわりの食材を用いた四季折々の料理をゆったりと個室で楽しみ、冬の味覚松葉がには3日前までに予約で食べられます。

- ◆極上松葉蟹会席.....48,000円
- 旬彩色々盛合わせ、活蟹洗い・鮮魚盛、活蟹甲羅炭火焼、活蟹足天婦羅、茹で松葉蟹、蟹すき鍋、蟹蒸し寿司、親蟹田舎味噌仕立て、季節の果物
- ◆茹で松葉蟹.....時価
- ◆生松葉蟹.....時価



☎ 0858-26-6111

📍 倉吉市山根543-7
倉吉シティホテル内
🕒 11:30~14:30
17:30~21:30

🚗 不定休
📺 有



- ◆松葉ガニコース(カニみそ付き).....8,250円
- カニ鍋、カニ刺し、焼きガニ、カニ天ぷら、雑炊
- ※2日前までに要予約(3月初旬まで提供予定)
- ※土日は早めの予約を



みなとガーデン

毎年好評の
かにづくしコースが
堪能できる店

約1枚半のカニを贅沢に使用しリーズナブルに提供。広い店内では座敷のテーブル席もあり、ゆっくりと落ち着いて松葉を味わえます。ランチ、ディナーもどちらも注文可能です。

☎ 0858-55-1172

📍 東伯郡琴浦町松谷5-1

🕒 11:00~14:30
(L.O.14:00) 17:00~
22:00(L.O.21:00)

※土日祝の昼は15:00
(L.O.14:30)まで
🚒 防火、水(予約制) 📺 有



桜花火

多彩で満足度の高い
松葉がに付きコースを
大人の空間で楽しもう

旬の魚介類をはじめ季節の美味しい食材を活かした料理を提供してくれます。全国の美味しい日本酒を取り揃え、落ち着いた雰囲気の内と美しい盛り付けには胃袋だけではなく心も満たされます。

- ◆松葉がにコース.....16,000円~
- ※仕入れ値によって価格が変動することあります
- ※3人以上で3日前までに要予約



☎ 0858-52-2121

📍 東伯郡琴浦町徳万443-1

🕒 17:00~24:00
🚗 月、第2、3火

📺 有



- ◆カニ鍋/1人.....10,000円~
- ※カニは1杯半付き
- ※5日前までに要予約(1月中旬まで提供予定)
- ※仕入れによって価格の変更有



居酒屋 咲倉

身が詰まった
獲れたての松葉がにで
カニ鍋が味わえる

たっぷりの旨みが具材にしっかり染み込む!今が旬の松葉がにを鍋料理で提供してくれます。個室もあり、料理の出でくる順番が良いと評判。ホテルの一階にある人気の居酒屋で楽しく過ごしてみてください。

☎ 0858-26-8579

📍 倉吉市上井町2-4-6
ホテルアーク21 1F

🕒 11:30~14:00
(L.O.13:30)

18:00~LAST

🚒 平日(祝日の場合は月)、
不定休
📺 無





三朝葉師の湯
万翠楼

老舗旅館で極上の
活松葉蟹会席を食べて
至福のひとつときを

山陰を代表するブランド蟹「タグ付き活松葉蟹」1杯を使用した。万翠楼の中で鮮度、質ともに最高ランクの贅沢活蟹会席です。ぎっしりと詰まった身、濃厚で上品な甘みが特徴。様々な調理法で楽しめます。

☎ 0858-43-0511

〒東伯郡三朝町山田5
☎ 18:00~21:00
(夕食プランのみ)

☎ 不定休

☎ 有

www.mansuirou.co.jp/blog/



◆活松葉蟹会席.....1人40,700円
※仕入れにより価格の変更有
※提供期間11/10~12/20、1/10~2/28
※1週間前から2人以上で要予約
※イメージのため、写真は松葉がに2枚分



町屋
清水庵 (せいすいあん)

レトロな佇まいが映える
季節限定の松葉がにや
餅しゃぶも人気!

赤瓦が近く、旅行で訪れる人や地元の人も多い店舗。定食や御膳、冬の王者松葉がにや、こだわりの料理餅しゃぶを提供しています。餅しゃぶはここでしか味わえないオリジナル鍋料理です。

☎ 0858-22-4759

〒倉吉市塚町1-876
☎ 11:00~L.O.14:00
17:00~L.O.20:00

☎ 火、水夜

☎ 有



◆松葉がにフルコース.....44,000円~
※2人以上で3日前までに要予約
※仕入れにより価格の変更有



蒼居 (あおい)

美味しい松葉がにと
種類豊富な
アルコールで満喫!

松葉がには昔なじみの魚屋から仕入れ。新鮮で旨味たっぷりの茹で蟹、香ばしい焼き蟹、スープに蟹のエキスが溶け込んだ蟹なべなど、好みの料理で予約をどうぞ。一品料理も提供しています。

☎ 0858-26-6559

〒倉吉市上井町1-12-23
☎ 18:00~22:00

☎ 日、祝、不定休の場合有

☎ 無



◆松葉がに.....20,000円~
※要予約
※仕入れによって価格の変更有



河本魚店

店内の生簀から
そのまま調理されるので
鮮度が抜群!

寒く厳しい日本海で育つ松葉がにの身は、口に入れた瞬間にふわっと甘みが広がります。秘伝の出汁で食べる鍋や、鮮度抜群のカニはぜひ生で茹でてたてはもちろん冷めても美味しく召し上がれます。

☎ 0858-32-0236

〒東伯郡湯梨浜町旭102
☎ 11:00~20:00

☎ 不定休

☎ 有



◆かにすき.....8,800円
魚の刺身、小鉢、雑炊セット付き
◆焼きがに・かに刺身のセット.....7,700円
※どちらのメニューも活かに1枚使用 ※要予約
※個室利用、別途要部屋代
※仕入れにより価格の変更有



笑酒(わらざけ) 繁じょう

丁寧な調理と接客
リピーターも多い
人気の居酒屋!

落ち着いた雰囲気の店内、座敷は掘りごたつ式のテーブルとカウンターがあります。タブレットでスムーズに注文できるのがポイント!予約で食べられる松葉がにも、冬の人気メニューです。

◆松葉ガニコース25,000円〜
※2人以上で要予約
※仕入れにより価格の変更有
※支払いは現金のみ



☎ 0858-35-5164

📍東伯郡湯梨浜町はわい温泉5-4
🕒18:00~22:30
🔥火
📍観光案内所駐車場



雲海

一度に二度楽しめる
見た目も彩り豊かな
絶品かに料理

紅ズワイガニ、そば米、県産きのこ、白葱を春巻きにしてサクッと揚げました。食材の風味や食感と蟹の旨味が引き立つ贅沢な味わい。そのままでも美味しいですが、蟹味噌と生姜を合わせたぼん酢たれをかけるのもおすすめです。

◆紅蟹と野菜の揚げ春巻き
蟹味噌ぼん酢だれ添え980円
販売期間2025年2月末まで
(年末年始、正月も注文可)



☎ 0859-36-1116

📍米子市久米町53-2
ANAクラウンプラザ
ホテル米子1F
🕒11:30~14:30、
17:00~21:00
🔥無休 📍有



伊在(いざい) 上福原店

活松葉がにを使った
刺身や焼き料理がおすすめ
旬の生がに料理に自信あり

今しか味わえない旬の特大活松葉がにを提供。軽く焼いても、刺身でも食べられるのは新鮮な「活」だからこそ。調理方法が好きに選べる買取メニューは、自分の食べたい蟹料理を事前に予約することができます。

松葉蟹山陰フルコース...25,000円/1人 ※要予約

◆松葉蟹一杯(1本)買い時価 ※要予約
※買取メニューは調理方法が選べます。
例) 半分刺身・半分焼きなど
◆紅蟹茶碗蒸し800円
◆紅ずわい蟹天婦羅1,200円
※蟹メニューは基本的にランダムになるので、食材や調理法などの希望がある場合は予約を



☎ 0859-58-5322

📍米子市上福原317-2
🕒11:00~14:30、
18:00~22:00
🔥月(終日)、金(昼)、日(夜)
📍有



海王(かいおう)

カニの濃厚な旨味と
香ばしい香りで食欲倍増
活松葉がにもあります!

蟹甲羅焼きは紅ズワイガニ一枚一枚から身を取り出している手間暇かけた一品。カニ身が沢山入ったせいろめしはボリューム満点。♪はお茶漬で。ランチ、ディナーどちらも注文可能です。

◆蟹づくし11,000円



☎ 0859-23-6660

📍米子市角盤町4-94
🕒月~土 11:30~14:00、
17:30~22:00(日・祝
17:30~21:00)

🔥火
📍有





THE・かにめし...3,300円

- ◆かにイクラ丼.....4,000円
- ◆桜がにしゃぶしゃぶセット(2人前)....8,000円
- ※いずれも数量限定



健食倶楽部
元気亭。

境港のベニズワイを
豪快に味わえる丼が人気
その他メニューも豊富

境港産ベニズワイガニをさらに
厳選した元気亭。オリジナルブ
ランド「桜がに」の豪快丼!1日
限定6食です。山盛りのイクラ
も楽しめる「かにイクラ丼」、か
にをイカ墨に漬け込んだしゃぶ
しゃぶも注目です。

☎ 0859-42-3551

〒境港市大正町38
☎ 10:30~15:00、
17:30~22:00
☎ 水
☎ 有



本ズワイガニづくし会席...20,000円/1人

- ◆本ズワイガニづくし会席.....20,000円/1人
- ◆紅ずわいカニづくし会席.....8,800円/1人
- ※3日前までの事前予約制
- ※提供期間3月頃まで
- ※食事時間18:00~21:00



皆生温泉 芙蓉別館

境港で獲れた松葉がにを
2.5杯使用した贅沢会席
食事のみも利用できます

1人前になんと2.5杯分の蟹
を贅沢に使用。茹でがに、焼
きがに、かにすきなど全9品の
コースで、様々な蟹料理を心ゆ
くまで堪能できます。他にもベ
ニズワイづくしの会席など、山
陰の海の幸を味わえます。

☎ 0120-085-932
☎ 0859-34-0009

〒米子市皆生温泉3-14-10
☎ 有



紅ズワイガニらぁ麺 カニダブル(約1.5杯)....1,900円

- ◆紅ズワイガニらぁ麺 カニシングル(約半分) ...1,400円
- ◆紅ズワイガニらぁ麺 カニトリプル(約2杯)2,400円
- ◆KSG(カニ専用ご飯).....400円
- 店主こだわりの日替わりらぁ麺はインスタ
チェック



紅ズワイガニらぁ麺
まるはち屋

蟹専門問屋ならではの
紅ズワイを心ゆくまで
味わいつくす!

かにを殻ごとペースト状にして作
るスープはうっとりするほど濃厚!
たっぷりのかに身と麺を絡ませ
至極の一杯に。さらに特製蟹
みそをのせたご飯とスープを合
わせておじゃ風にするのもおすす
めです。

〒境港市佐斐神町1634
米子鬼太郎空港2階
☎ 月水木土9:00~14:30
火金日9:00~14:30
16:00~20:00、変更有
☎ 不定休 ☎ 有



- ◆焼きがに・ポイルがに
大.....13,800円
- 中.....8,800円
- ◆かにすき.....1人/4,800円
- ◆かに味噌甲羅焼き.....2,750円



海鮮フグ料理
殿

境港で獲れた海鮮を
あますことなく提供
旬の松葉がににも堪能あれ!

全国から取り寄せた新鮮な魚介
類や境港産の天然とらふぐが1
年中食べられる店。冬は思う存
分松葉がにを楽しめます。地酒
の種類も豊富!水木上げるロード
を観光した後に行くのもおすす
めです。

☎ 0859-44-2929

〒境港市末広町66
☎ 平日 16:30~21:30
土日祝 11:30~21:30
☎ 不定休
☎ 有





松葉ガニスペシャル丼(数量限定)…2,800円

- ◆松葉ガニスペシャル丼(数量限定) …2,800円
(蒸し松葉がにの足、紅ズワイガニのほぐし身、ミソ、イクラ)
- ◆紅ズワイガニスペシャル丼(数量限定)
(紅ズワイガニの足、ほぐし身、ミソ、イクラ)…2,200円



海鮮どんぶり
山芳亭(やまよしてい)

海の幸溢れる宝石箱
丁寧に蒸した松葉がには
旨味が一味違います

松葉がにと紅ズワイガニをふんだんに使用した海鮮丼は今しか出合えない!使用するカニは、2014年以降は、丁寧に蒸して調理をしているため、ゆで汁に旨味を逃がすことなく本来の濃厚な旨味を味わえます。

☎0859-37-1011
〒西伯郡日吉津村日吉津1026-1
新鮮市場内
🕒11:30~15:00
🔥水(不定休有)
🅐有



活松葉ガニコース…時価

- ◆活松葉ガニコース ……時価
茹でがに付きか無しを選ぶことができます



魚山亭(ぎょさんてい)
30年以上続く老舗店
境港でとれた新鮮な
海の幸を提供

旬の海鮮をリーズナブルな価格で食べられる地元根付いた人気店。先代からのこだわりで、店内の生簀には松葉がにが常備されています。来店してから活きたまま調理をしているので、より鮮度の高いカニを堪能できます。

☎0859-42-2337
〒境港市中野町3297
🕒11:15~14:00、
17:45~20:00
🔥月
🅐有



- ◆松葉がにのお刺身 ……時価
- ◆焼松葉がに ……時価
- ◆松葉がに鍋 ……時価
- ◆松葉がにフルコース ……11,000円~
- ◆松葉がにフルコース ……要相談



炉端焼き
家富良(かぶら)
地元山陰の食材に
こだわり抜いた
炉端焼きと寿司の名店

名物の炉端焼きや地物鮮魚の握り寿司など、地元の厳選食材を堪能できる店。そしてこの時期外せないのが、山陰の冬を代表する味覚・松葉がに。刺身、焼きなどさまざまな調理法で味わうことができます。

☎0859-21-5988
〒米子市明治町223
🕒17:00~22:00
🔥火
🅐無



- ◆松葉がにの浜焼き ……時価
焼きがに、かに刺し、ポイルがにも食べることができます



直売街
三光水産
みなとの旨味が
ギュギュッとつまった
楽しさ満載の直売街!

境港の魚市場でその日に仕入れた新鮮な魚介類を、その場で刺身や浜焼きにして食べる事ができます。松葉がには焼きがに用や刺身用にもカットして提供します。食べて、買う事ができるので大人から子供まで楽しめます。

☎0859-21-7136
〒境港市相生町33
🕒7:00~15:30
(L.O.15:00)
🔥火
🅐有





皆生温泉 海潮園

新鮮な松葉がにを
刺身から焼きまで
贅沢に味わい尽くす

一番人気の冬季限定松葉がに料理は今だけ。特に、厳しい審査に合格したタグ付き松葉がにを使用したプランは必見です。少人数から団体まで、忘新年会や各種祝い事など様々なシーンで利用できます。

☎ 0859-22-2263

📍 米子市皆生温泉3-3-3
📺 有



◆蟹づくし料理22,000円~39,050円

※要予約

◆松葉ガニの天ぷら4,400円(単品)

◆焼き蟹13,200円(単品)

※昼11:00~14:00、夜17:30~21:00

※2人~60人まで ※3月末頃まで



活松葉蟹刺身...15,000円~

◆活松葉蟹しゃぶ15,000円~

◆活焼き松葉蟹15,000円~

◆活茹で松葉蟹15,000円~

◆松葉蟹すき鍋16,000円~

◆活松葉蟹フルコース30,000円~



握りの頂天 米子駅前店

主要漁港から直送!
店内生簀に活松葉常備
新鮮な松葉がにならここ

松葉がにの醍醐味はなんといつでも生で食す刺身!店内にある生簀を活用し、いつでも新鮮な松葉がにを食べることができる店です。ごまかしの利かない刺身で勝負するからこそその自信のあらわれです。

☎ 0859-46-0368

📍 米子市万能町177 パワービル1F
📺 17:00~23:30

📺 日

📺 無

🌐 kourin-g.jp/nigiri_yonago.html



カニフルコース...16,500円~

◆カニフルコース1人16,500円~

内容/活松葉がに、活カニ刺身入り鮮魚の盛合せ、カニ鍋(親が入り)、親がにほぐし、焼カニ、塩茹で、揚げカニ、雑炊

※2日間までに要予約(当日可能な場合あり)



究極のどんぶりとお食のお店 こめ蔵

店主自ら厳選仕入れ!
冬の味覚・松葉がにを
贅沢なコース料理で

新鮮なかに鍋で心も体もぽっかぽか。かに刺しや焼きがに、かに雑炊などを堪能できるコースがおすすめです。内容は予算や好みに応じて相談可能。アルコールあり・なしが選べる飲み放題も充実しています。

☎ 0859-21-5539

📍 米子市立町4-247-1

📺 11:00~14:00、

17:00~22:00

(L.O.21:30)

📺 木(祝日の場合は前日)

📺 有



※写真はイメージです

◆松葉がに料理各種時価

※松葉がにには要予約です



和食居酒屋 旬門 米子本店

米子駅から徒歩4分!
鮮度抜群の海の幸を
山陰の銘酒とともに

古民家をイメージした懐かしい雰囲気の中で味わう、職人が手間暇かけたこだわりの料理。名物の炉端焼きや地物鮮魚を、山陰の地酒と一緒にどうぞ。冬の味覚松葉がにのほか、ベニズワイガニも人気です。

☎ 0859-21-7088

📍 米子市明治町154-1

📺 11:30~L.O.13:30

17:00~L.O.24:00

📺 年中無休

📺 無

