

食べて当てよう!

おいしいカニ料理をSNSに投稿しよう!

# 蟹バルでカーニバル♪

## ベニズワイガニ編

期間 2024 9.25 WED ▶ 2025 1.31 FRI

鳥取県で旬のカニを楽しめるお店を「蟹バル」としてご紹介!  
「蟹バル」第一弾はベニズワイガニが食べられるお店。  
おいしいカニ料理を楽しんで、お腹も心もカーニバル♪

【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】

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「蟹バル」リスト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!



**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。ジャパニーズのかにみそは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。



**天然海水いけす 海陽亭**  
豪華!桶盛海鮮丼  
桶ぎつ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。

◆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~  
※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

☎0857-24-3939  
📍鳥取市弥生町220  
🕒17:30~22:30(L.O.22:00)  
📅日、不定休 🍷無  
🌐japans.tottori.jp/  
📄要予約



◆紅ずわいかに丼(桶盛)……………2,860円  
(味噌汁付き)

☎0857-31-4649  
📍鳥取市賀露町西3-27-1  
🕒11:00~14:00、17:00~21:00  
(L.O.20:00)  
📅水 🍷有



**出前専門 寿司半**  
冬は特に美味しい!  
極上のベニズワイガニ寿司

創業昭和10年の老舗。蟹の上身を特製の甘酢に漬け込んだ至福の逸品。蟹がぎつしりと敷き詰められた極上かに寿司は、蟹好きにはたまりません。予算に合わせて蟹の量を増やすことも可能。出前だけでなく、テイクアウトもできます。



**一馳家 ぐらつちえ**  
食事のべまで鳥取の味を堪能  
ベニズワイガニの寿司

鳥取でかに食べたい人に満足してもらえようと考えたベニズワイガニの料理の数々。ベニズワイガニの寿司は、かに味噌がおいしい仕事をして美味!収穫量が多い時期は、天ぷらなどのメニューも登場します。

◆極上かに寿司(1人前)……………2,500円~  
◆極上かにのにぎり(1人前6貫)……………2,800円~  
※前日までに要予約  
※9月~翌6月までの限定商品  
※桶が折箱が選べます(桶は要返却)

☎0857-22-4836  
📍鳥取市川端4-104  
🕒9:00~19:00  
📅火(祝日の場合は営業)  
🍷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  
◆カニクリームコロッケ(3個)……………990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

☎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



**スーパー居酒屋 鳥取だいぜん**  
旨くて安い!  
カニ好きにオススメのコース

鳥取の美味しいものを食べるならまずはココ!新鮮な地元の水魚類が豊富。ベニズワイガニを好きなだけ食べられるコースは蟹身だけではなく、蟹味噌まで楽しめます。甘さがあるので何も付けずそのまま食べるのがおすすめです。



**日本料理 呉竹鮎**  
山陰ならではの地元の食材  
ベニズワイガニを地酒で

秋茸を焼いて香りを引き出し、ポイントしたベニズワイガニの極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と蟹の旨味を味わえます。繊細な料理と高級感あふれる店内で贅沢な時間を過ごしましょう。

◆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)  
その他県産食材を使用したメニューも多数

☎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



◆紅ズワイと秋茸のかぼすジュレ……………1,760円  
・おまかせコース  
・日本酒も豊富にあります  
要予約なので電話または「オトリザブ鳥取 呉竹鮎」と検索し予約をしてください

☎0857-30-0135  
📍鳥取市末広温泉町770-2  
🕒18:00~23:00  
📅日、月  
🍷無  
📄要予約





**日本料理 雲海**  
一度に二度楽しめる  
彩り豊かな絶品かに料理  
紅蟹、そば、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  
生姜を合わせたばん酢たれをかけ  
るのもおすすめです。

◆紅蟹と野菜の揚げ春巻き 蟹味噌ばん酢たれ添え ……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



**海鮮祭 ホーエンヤ わったいな店**  
カニもエビもしっかり堪能  
鳥取の「星空舞」を使用した丼  
元祖いか丼で有名な山田屋によ  
る井専門店。鳥取県産ベニズワイ  
ガニと地元仕入の甘エビを贅沢  
に使用した「カニ甘エビ丼」は極  
上の味わいです。ベニズワイガニ  
をたっぷり使った「贅沢かに  
丼」もおすすめてです。

◆カニ甘エビ丼 ……2,530円  
◆贅沢かに丼 ……2,420円  
※井はお味噌汁付き(お代わり自由!)  
※休みが変更になる場合があります。来店前は  
食べログが電話で確認をおすすめします

☎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



**海王**  
かにの濃厚な旨味と  
香ばしい香りで食欲倍増  
蟹甲羅焼きはベニズワイガニ  
一枚一枚から身を取り出して  
いる手間暇かけた一品。かに身  
が沢山入ったせいりめしはポ  
リユーム満点。Pはお茶漬け  
で。ランチ、ディナーどちらも  
注文可能です。

◆蟹せいろめし膳 ……3,850円  
◆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



**海鮮料理 きわみ**  
ベニズワイ×旬魚のコラボ丼  
たっぷりカニ身で満足度100%  
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  
ガニとその時期に旬を迎えるネタ  
を組み合わせた「限定井」は鮮魚店  
だからできる価格で提供!地元で獲  
れたものをふんだんに使い、ぎゅつ  
と丼に詰め込んだ究極の一品です。

◆紅ズワイガニと旬のおさかな限定井 ……1,800円  
※1日10食の数量限定  
※みそ汁付き

☎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



**健食倶楽部 元気亭。**  
境港といえばベニズワイ!  
豪快に味わえる丼が人気  
境港産ベニズワイガニをさらに厳選  
したオリジナルブランド「桜が  
に」を惜しげもなく盛り付けた豪快  
丼!リビータも人気の人気商品で  
す。山盛りのイクラも楽しめる「か  
にイクラ丼」カニをイクラに漬け  
込んだしゃぶしゃぶも注目です。

◆THE・かにめし ……3,300円  
◆かにイクラ丼 ……4,000円  
◆桜ガニしゃぶしゃぶセット(2人前) ……8,000円  
※いずれも数量限定

☎0859-42-3551  
📍境港市大正町38  
🕒10:30~15:00、17:30~22:00  
📞水 📺有



**回転すし 北海道 河北店**  
鮮度抜群な海の恵み  
美味し!カニは地元の特権!  
境港で水揚げ後、すぐに地元で加  
工するから冷凍せずに生のまま提  
供が可能。鮮度抜群の美味しいカ  
ニが食べられるのは地元の特権  
です!この時期しか食べられないベ  
ニズワイの握り、カニみそ重艦な  
ど自慢のデカネタを味わおう。

各種握り  
◆紅ズワイ ……400円  
◆かにみそ ……250円  
◆ぜいたく三昧 ……600円  
※超人気商品!! なくなり次第終了

☎0858-48-1577  
📍倉吉市清谷町2-90  
🕒11:30~21:00(L.O.20:45)  
📞無休 📺37台



**紅ズワイガニらあ麺 まるはち屋**  
蟹みそ風味の濃厚スープ!  
カニ身たっぷりの贅沢ラーメン  
蟹を殻ごとペースト状にして作る  
スープは、うつつりするほど濃厚  
で、蟹身と麺が絡み至極の一杯  
に!特製蟹みそを乗せたご飯とス  
ープを合わせておじや風にするの  
もPにおススメ。店主こだわりの  
日替わりメニュー等も人気です。

◆紅ズワイガニらあ麺 カニダブル(約1.5杯) ……1,900円  
◆紅ズワイガニらあ麺 カニシングル(約半分) ……1,400円  
◆紅ズワイガニらあ麺 カニトリプル(約2杯) ……2,400円  
◆KSG(カニ専用ご飯) ……400円

📍境港市佐斐神町1634  
米子鬼太郎空港2階  
🕒10:00~14:30  
日祝10:00~14:30、  
16:00~20:00  
📞不定休 📺有



**伊在 上福原店**  
ベニズワイガニの足を使用した  
見た目も美しい逸品です  
カラッと揚げた天ぷらは、カニの  
風味と甘みが口いっぱいいに広が  
り、旬の野菜との相性も抜群です。  
日本酒にもよく合います。「蟹の甲  
羅羅し」や「紅ずわい蟹揚げ茶わ  
ん蒸し」など、ベニズワイガニを  
使った創作料理が楽しめます。

◆紅ずわい蟹と旬野菜の天ぷら ……1,200円  
・仕入れ状況にもよるので、カニを使った料理は  
事前予約で希望に沿う形で提供してくれます  
コース料理の一品として提供することも可能です  
※冬季は松葉蟹や親蟹の勢子蟹なども取り扱います

☎0859-58-5322  
📍米子市上福原317-2  
🕒11:00~14:30、18:00~22:00  
📞月(終日)、日(夜)、金(昼)  
📺有



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> [かにどりけん](#)

SNSもやっています! [X](#) [@](#) [f](#)



食バラダイス鳥取県