

食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鳥取県 美食天國鳥取縣 맛의 천국 돗토리현



食パラダイス鳥取県の
魅力を発信中!



公式HP



公式Instagram



とりたべ

鳥取かにグルメ

TOTTORI CRAB GOURMET BOOK

鳥取県内でカニが楽しめる飲食店を紹介

2025 - 2026年版



蟹バルでカーニバル♪ /

ウェルカニ キャンペーン

2025.10.14 Tue ▶ 2026.3.19 Thu

鳥取県に宿泊&応募で毎月100名様、
総勢500名様に鳥取の旬のカニが当たる!
2026年2月28日まで

<https://kanitoriken.jp> [かにとりけん](#)

SNSもやってます!



発行日: 2025年11月30日 掲載店舗情報(メニューなど)は2025年11月時点における内容で、変更される場合があります。



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、活松葉がに釜揚げ、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 鳥取市

豪華！ 桶盛海鮮丼 桶ざ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



ベニズワイガニの太巻き寿司(1本)…1,500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
※カニの入荷がない場合には提供できないことがあります



ご馳家
ぐらっちえ 鳥取市

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



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 鳥取市

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、ベニズワイガニがざ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。

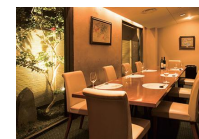
☎ 0857-22-4836

〒鳥取市川端4-104
☎ 9:00～19:00
🚗 火(祝日の場合は営業)
🚗 無



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 ……1,500円～
※要予約
※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 鳥取市

かにみそだけを贅沢に 地酒とゆったりした 空間で舌鼓

県産ベニズワイガニのかにみそは、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することができます。

☎ 0857-24-3939

〒鳥取市弥生町220
☎ 17:30～22:30
(L.O.22:00)
🚗 日、不定休
🚗 無





かにまつり丼...3,300円

- ◆かに甘エビ丼.....2,530円
- ◆かにすき海席(要予約).....8,800円



海鮮祭
5 ホーエンヤわったいな店 鳥取市

星空舞を使用した
県産ベニズワイ満載
かにまつり丼新登場

元祖いか井で有名な山田屋
による井専門店。県産ベニ
ズワイガニと本ずわいがにの
天ぷらを使用した「かにまつ
り丼」は極上の味わいです。
要予約で「かにすき海席」も
あります。

☎ 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~
15:00(L.O.14:30)

☎ 水、他(月2日ほど不定休有)
P 多数



※写真はイメージです

- ◆日帰り蟹プラン(温泉付き)2人~予約可
- ・充実フルコース.....17,600円~
- ・活蟹DX.....35,500円~
- ※休前日・年末年始により料金変動あり
- ※3日前までに要予約



温泉旅館
7 丸茂(まるも) 鳥取市

鳥取温泉の名宿で味わう
日帰り贅沢プラン蟹会席
冬の味覚を心ゆくま

創業以来の温泉旅館が贈る
冬季限定日帰り蟹プラン。鳥
取の松葉がにを多彩な料理で
堪能し、食後は自家源泉かけ
流しの湯をゆったり楽しめます。
心も体も温まる至福のひと
とき、冬の贅沢を。

☎ 0857-23-1311

〒鳥取市永楽温泉町458

☎ 17:30~19:00
P 20台



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



6 ベベネーロ イタリア館 鳥取市

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
か出合えない、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~
23:00(L.O.22:00)

☎ 第1・3・5日、第2・4月(祝
日の場合は翌日) P 無



- ◆かにすき(ボイル付き).....18,000円
- ◆焼きがにコース.....20,500円
- フルコースは相談にて
- ※12/30~1/3は1,000円アップ
- ※料金は食事のみ ※要予約

8 かまや旅館 岩美町

網代産松葉がにを使用
癒しとやすらぎの
おもてなし

浦富海岸近くにある細やかな
こころ配りが自慢の宿は、食
事のみの利用も可能。かには
地元・網代港で水揚げされた
新鮮な松葉がにを使用し、刺
し、焼き、鍋などフルコースで
楽しむことができます。

☎ 0857-72-0470

〒岩美郡岩美町浦富1892

P 有





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 鳥取市

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・木・土・日・祝)
金・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



特選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
- ◆松葉がに炭火焼セットコース……16,720円
- ※松葉がに料理は11月8日～3月22日
※割増料金日有



鳥取・浦富海岸 シーサイドうらどめ 岩美町

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

〒岩美郡岩美町浦富2475-18
☎ 有



カニづくし料理…33,000円

- ◆カニづくし料理……33,000円
- 親ガニ甲羅盛り、蟹羹和え、蟹味噌、蟹蒸し、三種盛り、蟹炭焼き、あしらい、蟹すき鍋、雑炊、香の物、苺
- ※2人以上で一週間前までに要予約



鳥取シティホテル お食事処 さくら 鳥取市

山陰沖で水揚げされた 松葉がにと親がにの 贅を尽くしたカニ料理

じっくりと松葉がにを堪能したい人に。木を感じる半個室・個室に、ホテルならではのおもてなし。和食歴の長い料理人が腕を振るう、造り、焼き、鍋、味噌などかにつくしのコースを楽しめます。

☎ 0857-27-6300

〒鳥取市戎町471
鳥取シティホテル別館2F
☎ 11:00～14:00、
17:00～20:30
☎ 元日



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、炭火焼きがに、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27,500円



鹿野温泉 国民宿舎 山紫苑(さんしえん) 鳥取市

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

身がぎっしり詰まった極上のズワイガニを、刺身、炭火焼き、天麩羅、かにすき鍋と雑炊に。タグ付き松葉がにには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 ...60,000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33,000円
 - ◆その他かにコース.....14,800円～
- ※松葉ガニ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 鳥取市

明治元年創業
魚のプロが営む
全室海が見える食事処

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)

🚬 有



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 鳥取市

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

25周年を迎えた、カニが好きな人に一度は行ってもらいたい人気店。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



- ◆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



しゃぶしゃぶと季節の料理
鳥取 久兵衛 鳥取市

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



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 鳥取市

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





※写真はイメージです

◆活松葉がにコース

梅.....	28,000円
竹.....	40,000円
松.....	60,000円

御座敷居酒屋
17 ふじ善 (ふじよし) 鳥取市

活松葉がにの刺身、かにすき、
雑炊など、かにづくしの
コースが味わえる

鳥取の旬の食材を使った料理
でもてなす、完全個室型の御
座敷居酒屋。活松葉がにコー
スでは松・竹・梅の3種類を
用意。ふじ善が織りなす安らぎ
空間で忘れられない素敵ひと
ときを。

☎ 0857-32-6110

〒鳥取市末広温泉町451-2

営業 18:00~LAST

水

無



◆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、活松葉がに釜揚げ、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
19 ざんりん 鳥取市

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

営業 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
18 つくし館 鳥取市

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

営業 17:30~22:30

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
20 賀露港・市場食堂 鳥取市

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
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

営業 平日10:30~L.O.14:30

土日祝10:00~L.O.14:30

休 元日、1月に数日

有





◆松葉がにコース.....10,000円～
※値段によって内容を相談できます
※要予約



21 あぶり屋

鳥取市

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、刺身身など好みの食べ方を叶えてくれます。

☎ 0857-20-2877

〒鳥取市末広温泉町708
営業 17:00～L.O.23:00
休 月
P 無



松葉ガニコース (7品)18,000円～

◆松葉ガニコース (7品)18,000円～
※2日前までに要予約
◆焼き松葉4,400円
◆茹で松葉4,400円



23 よってこや昭べい 備前炭炉端

鳥取市

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
営業 12:00～14:00(L.O.13:30)
17:30～22:30(L.O.22:00)
休 月
P 無 (昼のみ
本通IP駐車券進呈)



◆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



22 花のれん 本店

鳥取市

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。

☎ 0857-23-0494

〒鳥取市瓦町526
営業 11:00～14:00、
17:00～22:00
休 日夜 (月祝の場合は営業、
月夜定休)、年末年始
P 有



◆かにめしコース (並)13,800円
◆かにめしコース (特上)16,800円
◆満喫コース.....29,800円
◆タグ付きフルコース48,000円～
※コースは2日前要予約



24 かによつば 松葉蟹/郷土料理

鳥取市

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
営業 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
P 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 鳥取市

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)
P 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 倉吉市

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
P 37台



◆紅ズワイガニと旬のおさかな限定丼…2,000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 琴浦町

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
P 111台



◆かにづくしコース ……22,000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 倉吉市

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)
P 有





◆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



29 日本料理 ふじ蔵 倉吉市

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5日前までに予約で食べられます。

☎ 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



31 みなとガーデン 琴浦町

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

☎ 火、水(予約制) ☎ 有



◆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



30 桜花火 琴浦町

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。

☎ 0858-52-2121

〒東伯郡琴浦町徳万443-1

☎ 17:00~24:00

☎ 月、第2、4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



32 居酒屋 咲倉 倉吉市

身が詰まった
獲れたての松葉がにで
食す絶品カニ鍋！

たっぷりの旨みが具材にしっかり染み込む、松葉がにの鍋料理。丁寧な出汁づくりと絶妙な火加減で、蟹の甘みと旨みを余すことなく味わえます。人気の居酒屋で冬の味覚をゆったりと堪能してみてください。

☎ 070-6475-9907

〒倉吉市上井町2-6-6

スクエアビル1F

☎ 18:00~LAST

☎ 日(祝日の場合は月)

☎ 無





◆活松葉蟹会席.....1人46,200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



三朝薬師の湯
万翠楼 三朝町

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

☎ 17:45～20:45

(夕食プランのみ)

☎ 不定休

☎ 有

☎ www.mansuirou.co.jp/blog/



◆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



町屋
清水庵 (せいすいあん) 倉吉市

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

〒 倉吉市堺町1-876

☎ 11:00～L.O.14:00

☎ 17:00～L.O.20:00

☎ 月・火・夜

☎ 有



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



蒼居 (あおい) 倉吉市

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



◆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



河本魚店 湯梨浜町

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



37 笑酒 (わらどけ) 繁じょう 湯梨浜町

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。

☎ 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



◆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



38 伊在 (いざい) 上福原店 米子市

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。調理方法が好み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。

☎ 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



◆松葉蟹一杯(1枚)買い.....

サイズや予算に応じて※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

◆松葉蟹付き冬季会席15,000円/1人

※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



日本料理 39 雲海

米子市

松葉がに1杯使用！
一年のご褒美に
冬のご馳走蟹づくし

鮮度抜群、境港産の松葉蟹をあらゆる調理法で楽しめる会席料理は、まさに贅沢の極み。山陰の冬を満喫できる、この時期だけの特別コースです。厳選された山陰の銘酒と一緒にどうぞ。フリードリンク(90分)付きのプランもあります。

☎ 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



◆松葉蟹会席.....30,000円～

季節のおまかせ八寸盛り、蟹刺し、本日の鮮魚二種盛り、蟹鍋、焼き蟹、甲羅蟹味噌、蟹蒸し、蟹雑炊、時季の水菓子 ※4日前要予約



40 海王 (かいおう) 米子市

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。

☎ 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



◆蟹づくし11,000円

◆活松葉がにコース22,000円～





- ◆ぜいたく境港井.....3,980円
- ◆海心定食.....7,150円～(時価)
- ◆松葉ガニの豪華御膳.....13,750円～(時価)



御食事処
41 海心 (かいしん) 境港市

**紅ズワイガニを
贅沢に1枚使用!
安さと新鮮さが自慢**

境港産紅ズワイガニのほぐし身がたっぷり乗った海鮮丼! 5種の鮮魚、イカ、ウニ、いくらなど、海そのものを味わえる、贅沢な一品です。紅ズワイガニがまるごと1枚付いた海心定食や、松葉ガニの豪華御膳も必見です!

☎ 0859-42-3223

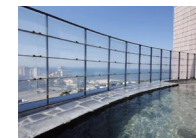
〒境港市福定町1802-23
 営業 8:00～15:00 (L.O.14:30)、
 17:00～21:30 (L.O.21:00)

☎ 木
 ☎ 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.....22,000円/1人
- ◆紅ずわいカニづくし会席.....9,900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



43 皆生温泉 芙蓉別館 米子市

**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杯分もの蟹を贅沢に使用。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



紅ズワイ蟹らぁ麺 カニダブル(約1.5杯) ...2,100円

- ◆紅ズワイ蟹らぁ麺 カニシングル(約半分)...1,500円
 - ◆紅ズワイ蟹らぁ麺 カニトリプル(約2杯)....2,700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をチェック



紅ズワイガニらぁ麺
42 まるはち屋 境港市

**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! たっぴ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や風にするのもバリエーションです。

〒境港市佐斐神町1634
 米子鬼太郎空港2階
 営業 金～火12:00～20:00
 (L.O.19:30)
 水木12:00～17:00
 (L.O.16:30)
 ☎ 不定休 ☎ 有



- ◆焼きがに・ポイルがに.....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
44 殿 境港市

**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! 水木し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
 営業 平日 16:30～21:30
 土日祝 11:30～21:30
 ☎ 不定休 ☎ 有





松葉ガニススペシャル丼(数量限定)…2,900円

- ◆松葉ガニススペシャル丼(数量限定) …2,900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) …2,300円



海鮮どんぶり 45 山芳亭 (やまよしてい) 日吉津村

海の幸溢れる宝石箱
丁寧に蒸した松葉がにには
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1枚コース ……時価
- ◆活松葉ガニ2枚コース ……時価
2枚コースには「茹でガニ」付き



47 魚山亭 (ぎょさんてい) 境港市

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に根付いた人気店。先代からのこだわりで、水槽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
- ◆松葉がに入りコース ……11,000円~
- ◆松葉がにフルコース ……要相談



炉端焼き 46 家富良 (かぶら) 米子市

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
🕒 17:00~23:00
🔥 火
📶 無



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



直売街 48 三光水産 境港市

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





- ◆蟹づくし料理24,200円～35,200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



49 皆生温泉 海潮園 米子市

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
P 有



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22,000円～



51 握りの頂天 米子駅前店 米子市

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っても生で食す刺身！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
休日
P 無



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)



50 究極のどんぶりとお食のお店 米子市

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)
休木(祝日の場合は前日)
P 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



52 和食居酒屋 旬門 米子本店 米子市

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店内で味わう、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
休年中無休
P 無



東部 賀露周辺



中部 東郷湖周辺



中部 白壁土蔵群周辺



東部 JR鳥取駅周辺





鳥取県の「かに」

鳥取県はかにの水揚げ量&消費量ともに日本一！
時期ごとにいろんなかにが楽しめます！

ベニズワイガニ

【漁期】9月～6月

境漁港での水揚げ量は全国の約5割を占め、日本一。名前のとおり鮮やかな紅色が特徴。



松葉かに

【漁期】11月～3月

成長した雄のズワイガニの山陰地方での名称で、鳥取を代表する冬の味覚の王様。



若松葉かに

【漁期】2月

脱皮してまもない雄のズワイガニ。松葉かによりもリーズナブルで、水分が多く甘味が特徴。



親かに

【漁期】11月～12月

手ごろな価格で鳥取県のご家庭で食され、身だけでなく、赤い内子(卵巣)、外子も人気。

