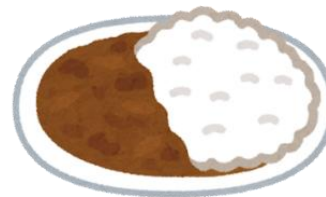


鳥取県ご当地カレーメニュー



あごカツカレー

カレー王国と言われる程カレーの生産・消費量トップクラス。
琴浦町で知られるご当地カレーです。あごはトビウオのことを指します。
トビウオの水揚げ・加工が盛んで、あご出汁も、カレーに入れてあごの風味も感じられます。



とうふちくわ

豆腐と魚のすり身を混ぜて作る、ヘルシーなちくわ
見た目は普通のちくわとほぼ同じで、断面は少し白っぽく、やわらかい質感、
魚の風味と豆腐の優しい味わいです。
郷土料理で知られています。始まりは江戸時代、豆腐で“かさ増し”したと言われていました。



そら豆の小吹き

郷土料理。そら豆の旬は4月から6月にかけての初夏です。鮮度の落ちるスピードが
非常に早く、3日で美味しさが激減するといわれるため、乾燥させて長期保存しています。
塩水で湯がき粉吹きにした空豆の味わいを楽しんでいただきました。



大山バターケーキ(手作りバターケーキ)

鳥取県の名峰・大山のふもとで作られる濃厚なバターが特徴のご当地スイーツ。
大山周辺の豊かな自然で育った乳製品があります。特に有名なのが、大山乳業です。
バターケーキは、大山の牛乳・バターの美味しさをそのまま味わえる焼き菓子のようなので、
今回は手作りのバターケーキを提供しました。

