



第1弾

<https://uu-yurihama.jp/ryourinomachi/>

湯梨浜町は、料理の創作ごころにあふれています。

海と湖と里の幸、四季のゆたかな食材に恵まれているから、

発想が枯れることがない。

そうした自然の恵みに感謝を深め、よい知恵があればどんどん取り入れ、

新しい味わいを求めつづけています。

このたび、和食の匠とイタリアンの達人、おふたりの貴重なアドバイスも得て、

多彩に仕上がった「料理のまち」企画の新メニュー。

その成果を発表します。

各店舗で、心ゆくまでご賞味いただけますよう。



新日本調理師会
副会長
知久馬惣一氏
Soichi Chikuma



代官山 ASO チェレステ
日本橋店 料理長
菊池恒毅氏
Koki Kikuchi



湯梨浜産の食材を使って創り上げた、新メニューをご紹介します。



湯梨浜産野菜の濃厚ポタージュセット

① IGNIS COFFEE ROASTER

p3・4



湯梨浜産フルーツグラタンピッツァ

② 湖屋カフェ

p5・6



湯梨浜ひらめの贅沢丼

④ ゆの宿 彩香

p9・10



和牛のBBQ 湯梨浜産梨の
メキシカンソース

⑥ Tiny Kitchen Smooth

p13・14



鬼蜆と湯梨浜産たまごの玉締め

⑤ 国民宿舎 水明荘

p11・12



湯梨浜産温泉たまごのクロックマダムと
鬼蜆のスープのセット

⑦ Rest Coffee

p15・16



湯梨浜産 水溫熟成舞茸のカリー

③ 湖屋カリー

p7・8



湯梨浜産 野花梅のゆるスイーツ

⑧ ゆるりん食堂

p17・18

※商品価格は2023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。2



ほうろく、
 やまこ、
 品。

湯梨浜産野菜の濃厚ポタージュセット

850円(税込)ドリンク・パン付

地元産の味の濃い野菜を使ったスープメインのセットです。冬に向かっては、かぼちゃが主役のスープを提供します。何度も試作を繰り返して、一杯ずつハンドドリップでお出する自家焙煎のコーヒーとの相性がぴったり

の濃度を見つけました。ゴロゴロ野菜が食感のアクセント。ゆっくりめのモーニングやおやつタイムに、パンと一緒に楽しみてください。

山寺 勇介・山寺 みゆき
 Yusuke / Miyuki Yamadera

ポタージュは、鶏がらなど動物系の
 ブイヨンを使うと深みが出ます
 菊池氏



キッチンカーでの営業から、2023年3月に泊の海沿いにNEWオープンした「海と自家焙煎珈琲のお店」。おうちのリビングのような一画もあり、ゆったりくつろぐのに最適です。

① IGNIS COFFEE ROASTER
 (イグニスコーヒーロスター)

鳥取県東伯郡湯梨浜町石脇970-1
 TEL.080-4232-3432



Instagram

湯梨浜産の
 季節の野菜を
 使っています。





タルト？
いいえ、
ピッツアです。

湯梨浜産フルーツ グラタンピッツア

2,500円(税込) ※要予約

今回はフルーツ王国・湯梨浜らしい華やかなピッツアを作りました。イタリアのドルチェの定番「ザパイオーネ」をソースに、季節のフルーツを4~5種類大きめにカットしたものをトッピングします。味の決め手は、渡辺のび



たとえばラムなどのリキュールをほんの少し加えると、さらに大人の味になりますよ
菊池氏

のび農園さんの「いのちのたまご」。デザートとしてはもちろん、白ワインとの相性もバツグンな大人のピッツアが完成しました。

牧田和己
Kazuki Makita



湖屋カフェは、はわい温泉にあるグランピング施設を併設した、窯焼きピッツアがメインのカフェです。窓の外は東郷湖という絶好のロケーションも、湯梨浜町ならではの人気です。

④ 湖屋カフェ (こやかふえ)

鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉15
TEL.090-2800-0058
<https://yurihama-koya.com>



湯梨浜産の季節のフルーツ、
渡辺のびのび農園さんの
「いのちのたまご」を
使っています。



湯梨浜産 氷温熟成舞茸のカレー

1,500円(税込) ※要予約

湯梨浜産の氷温熟成舞茸「鳥取の宝」を、ど〜んと使った新メニュー。素揚げした舞茸は、ルーに合わせても、別々に味わっても旨みが強くクセになる味。ベースのルーは、たっぷりの野菜を長時間丁寧に煮込んでいます。舞茸は、

菌床栽培なので、一年中おいしくいただけます。定番のビーフカレー同様、ご予約いただければ、テイクアウトもできます。

金崎悟一
Goichi Kanazaki

舞茸をルーで煮込まず別添えにすることで、ルーに溶けこんだ野菜の甘みと舞茸の旨みが際立ちます
菊池氏



氷温熟成舞茸「鳥取の宝」、
湯梨浜産野菜を
使っています。



はわい温泉の湖屋が営む、カレーとソフトクリームの店。店舗はスノーピークの住箱(じゅうぼこ)で、町内外のイベントなどにも出店します。気軽にテイクアウトもできる移動型店舗です。

③ 湖屋カレー (こやかリー)

鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉15
TEL.090-9412-1085
<https://yurihama-koya.com>



そのおいしさは、
舞い上がる!?
氷温熟成舞茸のカリー。



湯梨浜ひらめの 贅沢丼

1,980円(税込) 吸物付 ※要予約

泊港の陸上養殖場で生まれ育った“湯梨浜ひらめ”を刺身にして、特製のたれをたっぷり回しかけてご飯にのせます。捌きたてのひらめのコリコリした食感と爽やかなたれの相性は抜群。

シンプルながら、和食の技が詰まった一品です。

料理長 戸田慶貴
Yoshitaka Toda

漬けにするより、
お出しする直前にたれと合わせるほうが、
ひらめの味が引き立つでしょう
知久馬氏



湯梨浜ひらめ、
湯梨浜産野菜を
使っています。



館内で湯めぐりもできる湖畔の宿。東郷湖の風景をすべての部屋から眺められます。ご家族や小グループでのお客さまが多く、手づくりのぬくもりあるお料理でおもてなしいたします。

④ ゆの宿 彩香 (ゆのやど さいか)

鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉4-74
TEL.0858-35-3311
<http://www.yunoyadosaika.jp>



鳥取の県魚に
愛をこめて。



おにしじみ
鬼蜆と湯梨浜産たまごの
玉締め

一品料理 770円(税込) ※要予約

東郷湖を代表する食材「鬼蜆」と湯梨浜ファームさんのたまごを使った和食の王道、玉締め。たまごにも餡にも蜆のだしを加え、さらにたっぷりの身をトッピング。ひとつの器の中で、どこを食べても蜆の上品な旨みを味わっ

ていただけます。窓の外に広がる東郷湖を眺めながら、湖で育まれた大粒の蜆の醍醐味を、最高の状態で味わっていただきます。

料理長 榎本智史
Satoshi Kashimoto

一品料理でお出しする時には、大ぶりの器を使って表面に湖の景色を映すあしらいをするのもよいですね
知久馬氏



東郷湖産「鬼蜆」、湯梨浜ファームさんのたまご、湯梨浜産野菜を使っています。



水明荘は、1957(昭和32)年、日本の国民宿舎第一号の宿として開業しました。以来、東郷湖畔で、湖から湧き出る温泉と料理自慢の宿として、多くのお客さまをお迎えしています。

⑤ 国民宿舎 水明荘
(こくみんしゆくしゃ すいめいそう)
鳥取県東伯郡湯梨浜町旭132
TEL.0858-32-0411
<https://www.suimeiso.jp>



東郷湖の特産を、
湖畔の宿で。



歓声上がる! 気分上がる!



和牛のBBQ 湯梨浜産梨のメキシカンソース

2~3人前 300g 7,500円(税込)~ ※要予約

鳥取和牛を塊のまま絶妙なロゼ色に焼いて、食べる直前にカット。個性的なソースで仕上げます。ソースベースは湯梨浜の梨。テキーラを使ったパンチの効いた味わいが魅力です。さらに、メキシカンカラーの地元で

採れた旬野菜を添えました。カップルで記念日に。グループでわいわいと。湯梨浜で、情熱の国メキシコを感じてください。

米田桂吾
Keigo Yoneda

肉の焼きかげんとパンチの効いたソースが決め手。
見た目のインパクトも大切ですね
菊池氏



オーナーのアメリカへの音楽探求の旅がきっかけで始めた、メキシコ料理の店。「湯梨浜町でメキシコ料理?」との声もありながら、今では町外からのリピーターも多い人気店です。

⑥ Tiny Kitchen Smooth
(タイニーキッチンスムース)

鳥取県東伯郡湯梨浜町旭20
TEL.0858-41-1153

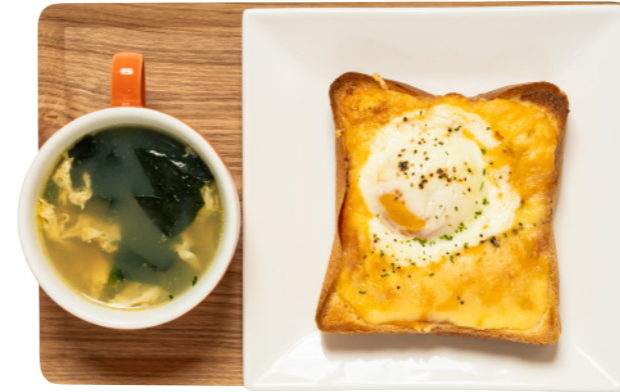
<https://tk-smooth.jp>



湯梨浜産梨と
鳥取和牛を
使っています。



湯梨浜の味を、
ぎゅぎゅっと凝縮。



湯梨浜産温泉たまごのクロックマダムと おにじみ 鬼蜷のスープのセット

1,000円(税込) コーヒー付は1,300円(税込)

濃厚なトーストには、チャウダー風より
コンソメ系が相性よしですね
菊池氏

湯梨浜町産の新鮮なたまごで作った
温泉玉と自家製ベシャメルソース、たっ
ぷりチーズを使ったクロックマダムは、
うちのコーヒーとの相性もぴったりで
す。鬼蜷の深みあるだしに大粒の身を
浮かべたやさしいスープとのセットは、

栄養バランスもバッチリです。クロッ
クマダムにはお客さまの目の前でバル
ミジャーノをおかけします。

堀海
Kai Hori



店内では、自家焙煎したコーヒー豆をハンド
ドリップで提供。品質にこだわって厳選した豆
の販売や卸などもしています。コーヒーのテイ
クアウトや豆のご購入もお気軽にどうぞ。

Rest Coffee
(レストコーヒー)

鳥取県東伯郡湯梨浜町下浅津58-14
TEL.080-4559-0139



Instagram



東郷湖産「鬼蜷」、
湯梨浜産たまごを
使っています。



のきょうめ
**湯梨浜産 野花梅の
 ゆるスイーツ**

単品 550円(税込) お茶とセット 650円(税込) ※要予約

湯梨浜特産の「野花梅」の酸味をしっかり活かすために、ゼリーやコンポートなどそれぞれの甘みや食感を工夫しました。ベースにした羊かんは、梅の味とやさしくマッチするよう、程よいやわらかさを目指しました。仕上げには丸梅を

トッピング。和の素材ですが、できあがりにはちょっとスイーツ風。日本茶はもちろん、コーヒーや紅茶と合わせてもおいしく召し上がれます。

森下利奈 Rina Morishita
小谷江利子 Eriko Kotani

てっぺんに梅の実をのせて、
 かわいらしくできました。
 青梅の季節なら生から加工できますね
 知久馬氏



湯梨浜産「野花梅」を
 使っています。



お弁当やランチバイキングが人気の、ゆるりん館の中の食堂です。体にやさしいメニューをリーズナブルな価格で提供しています。家庭的な味つけのお料理は、幅広い年齢の方に好評です。

ゆるりん食堂
 (ゆるりんしよくどう)

鳥取県東伯郡湯梨浜町中興寺400-3
 TEL.0858-38-9033



Instagram



和菓子和洋菓子の
 いいとこ取りました。



① IGNIS COFFEE ROASTER (イグニスコーヒーロスター)

鳥取県東伯郡湯梨浜町石脇970-1
TEL.080-4232-3432

② 湖屋カフェ (こやかふえ)

鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉15
TEL.090-2800-0058

③ 湖屋カレー (こやかかりー)

鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉15
TEL.090-9412-1085

④ ゆの宿 彩香 (ゆのやど さいか)

鳥取県東伯郡湯梨浜町はわい温泉4-74
TEL.0858-35-3311

⑤ 国民宿舎 水明荘 (こくみんしゆくしゃ すいめいそう)

鳥取県東伯郡湯梨浜町旭132
TEL.0858-32-0411

⑥ Tiny Kitchen Smooth (タインニーキッチンスムース)

鳥取県東伯郡湯梨浜町旭20
TEL.0858-41-1153

⑦ Rest Coffee (レストコーヒー)

鳥取県東伯郡湯梨浜町下浅津58-14
TEL.080-4559-0139

⑧ ゆるりん食堂 (ゆるりんしょくどう)

鳥取県東伯郡湯梨浜町中興寺400-3
TEL.0858-38-9033



料理のまち湯梨浜町の詳細は ▶

<https://uu-yurihama.jp/ryourinomachi/>



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