

魚をグツと曰くする、職人の一手。

新鮮な魚を毎朝仕入れて、刺身にする。簡単そうで難しい。
鮮度にこだわり、魚種にこだわり。でも一番大切なのは、技術力。
職人の業で、ひとつの料理は芸術になる。



鮮魚のお造り盛り合わせ

8種 2200円

6種 1850円

4種 1500円

表示金額は全て税込です



SPEED MENU

「早いがごちそう!」がモットーだから今日もなまけず、急ぎます!
出来たての料理を1秒でも早くあなたに届けたいから!!



ジョッキ片手についつい食べちゃうんです。

・ごま塩キャベツ

人気メニューが梅肉味でさらに美味しくなりました。

・くらげの梅肉和え

しゃきしゃきとした食感が癖になる地元の味

・鳥取砂丘長芋の短冊

適度な粘りが特徴的で歯ごたえもいい長芋をわさび醤油で!

320円

・チヤンジャ

チャンジャって何じゃ?韓国三大珍味!

320円

・ちむらの豆腐ちくわ

とうふちくわの里でつくる鳥取伝統の味

320円

・エイヒレの炙り焼き

香ばしく、絶妙に焼き上げます

490円

・ごま油香る!たたききゅうり

時には厳しさも必要なので、愛を込めてたたきます!

320円

・きゅうりの一本漬け

お酢の絶妙な割合が大事!大丈夫。切ってお持ちしますよ~

320円

・いつもの枝豆じゃ物足りないあなたの為につくりました。

・枝豆のバター醤油焼き

390円

・枝豆のソンとわさび

420円

・自慢の肉味噌と明太子の2種盛り合わせ

・肉味噌と明太子のマヨきゅうり

320円

Salad サラダ

今ドキ女子がもつと輝く、 サラダは『キレイ』の聖地！

たっぷり野菜が盛り付けられたサラダでビタミンと栄養をしっかりと
チャージ。美と健康を意識したおしゃれな飲み会にしてみては？

いくらと紅ズワイガニの 海鮮生春巻き 750円

三種の海鮮生春巻きに、イクラとカニがこぼれ
ちゃってます。そして、濃厚な雲丹と和風醤油の
ドレッシングが太鼓判の海鮮づくしサラダ

大山豚炙りベーコンの シーザーサラダ 750円

ベーコンには山陰でも有名な大山豚を使用。口
の中に広がる旨みと、シーザードレッシングとの
相性は抜群。まさにご当地シーザーサラダ

アボカドとプリプリ海老の 豆腐サラダ 750円

ヘルシーな豆腐のやわらかさと、栄
養満点のアボカド、そしてプリプリ
のエビの食感がマッチした、女性に
人気の組み合わせのサラダ。

揚げたておこげの 肉味噌サラダ 700円

たっぷりの食物繊維は腸から体のバ
ランスを整え、味噌は発酵によって
アミノ酸やビタミン類が多量に生成さ
れ、栄養価は優れたものになってい
ます。野菜と味噌で世界はバラ色。

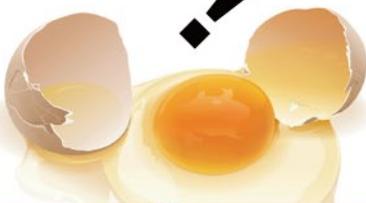
トマトとモツツアレラチーズの カプレーゼ 600円

チーズとトマトはカラダに高い効果を発
揮する代表的な組み合わせです。
そこに、黒胡椒やオリーブオイル、バジ
リコで味を付けています。さらに、チーズ
と一緒に赤ワインを飲む事で脂肪の吸
収を制御する働きがあるといわれてい
ます。さあ、ワインメニューを開こう。

表示金額は全て税込です

『たまご』が先だ！

そんな論争になるほどに、当店のだしまき玉子は卵好きをうならせる美味しさ…ご注文を頂いてから1本1本丁寧に巻き上げるので大変なのはキツチ。それでも食べてほしい…美味しいの一言が聞きたいため。



■明太子だし巻き玉子
680円

■シシルイズベスト!
鰹と昆布が香る和風だしが決め手
だし巻き玉子 550円

あ、やっぱり鶏が先！

イケてる焼き鳥をイケてる食材で。ひと口食べればその違いがすぐわかる。
本物志向が高まる中で品質の高い肉用鳥を開発する為、シャモ(軍鶏)をベースに研究し、作出された鳥取の地鶏です。品種や飼育方法など様々な条件をクリアしたものだけが名乗る事が出来る。旨味成分を多く含んでいため、コクと旨みが備わっています。



鳥取地鶏の串焼き 【鹿野地鶏ピヨ】

地鶏ふりそで串	260円
地鶏ハツ串	200円
地鶏砂肝串	240円
地鶏ぽんじり串	250円
地鶏皮串	200円
地鶏肝串	200円



表示金額は全て税込です

YOU、揚げちやいなよ！

みんな大好き揚げ物。ページなんですか
テンションあげて、いきましょうよ！
カロリーなんて気にしない！
YOU、今日は食べちゃいなよ！



揚げ物にだってこだわりがある

熱々のうちに、サク…ほく…じゅわ
…つとした最高の食感をぜひ楽しん
でいただきたい。その先に食材の旨味
がつまつてるから。

雲丹と旬菜の天ぷら

740円

濃厚な雲丹と青じそ
香りがたまりません



人気の高い鶏南蛮—タルタルソースは
もちろん当店の手づくり！

鶏の南蛮揚げタルタルソース

550円

茄子の豚肉巻き南蛮揚げ

490円

これだけは外せない、いつもの味。
お酒にもソフトドリンクにも合うから、みんな
食べだしたら止まらないやつ

ポテトフライ

320円

鰯の香味かき揚げ

630円

鰯と4種類の香味野菜の組み合わせが
人気のかき揚げです

牡蠣の磯部揚げ出し

550円

牡蠣の海苔が香るフリットに餡をかけて
揚げ出し風になっています

プリプリ海老マヨネーズ

680円

海老のフリットにマヨネーズ
ソースをかけて彩りよく仕上げました



気が付けば、

もう鉄板に

恋しててる。

TEPPAN NI KOISITERU



火傷注意

気がつけば鉄板料理に酔いしれている。鉄板の
おかげでアツアツが続く。それはまるで恋して
いる時のような…。でもここからは現実の話。
料理提供の時に「鉄板が熱くなっていますので、
お気をつけ下さい。」と、当店のスタッフが教
えてくれます。アツアツのレベルを超えていま
す。ご注意下さい。

大山豚の厚切りベーコン鉄板焼き 680円
大山豚のとんぺい鉄板焼き 580円

和牛ハンバーグとアボカドのロッサーニ 780円

当店の豚はここがスゴイ！



鳥取・大山を中心とする自然豊かな山麓地帯に点在する衛生的に
管理された農場で、健康な親豚から生まれた元気な子豚を、美
味しさにこだわりながらも安全安心な飼育で育てられている。

和牛ホルモンの野菜鉄板炒め (塩／味噌) 680円

和牛だから甘味のある脂がギュッと詰
まついて旨い！今日はあつさり塩？
それともこつたり味噌？

表示金額は全て税込です



和牛ハンバーグとアボカドの
ロッサーニ

一度は食べて欲しい!
こだわり抜いたコロッケ

もっと美味しいものを作ろうと
本気で考えたクリームコロッケ!
中から溢れ出てくるのは熱い料
理長の想い…?このコロッケなら
全米が泣く日も近い。

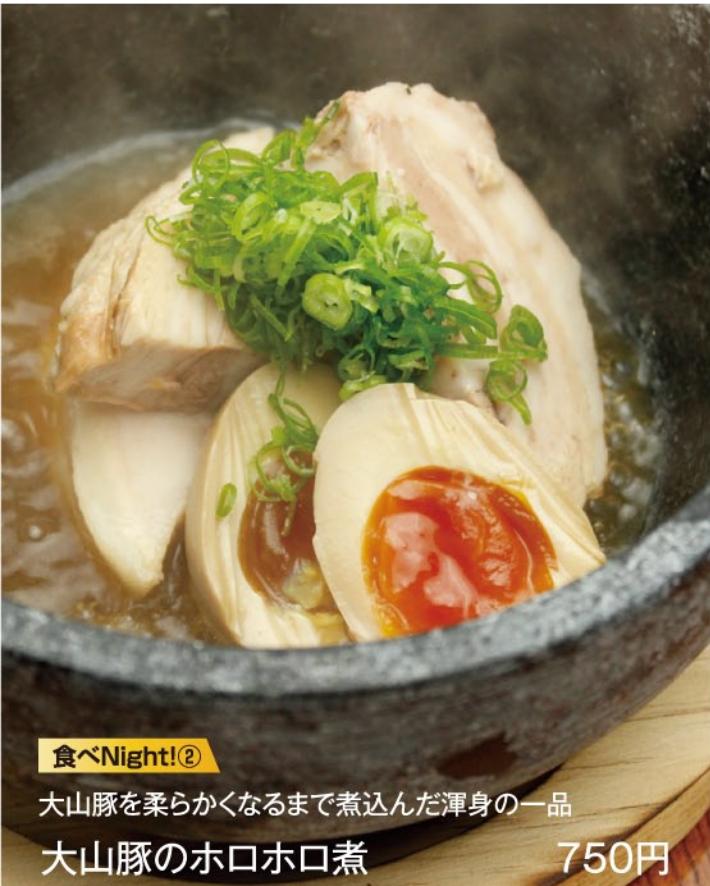
ぶりぶり海老の
クリームコロッケ
(2個) 550円

牛ほほ肉とチーズの
相性最高の
デミグラチーズコロッケ
(2個) 550円



コレだけは 食べNight! ナイト

境港紅ズワイガニの
クリームコロッケ
(2個) 550円



食べNight!②

大山豚を柔らかくなるまで煮込んだ渾身の一品

大山豚のホロホロ煮

750円



食べNight!③

低温グリルで焼いた柔らかいお肉と、彩り野菜でお洒落に乾杯!

特選牛と彩り野菜のグリル

バルサミコソース 980円

鶏か？豚か？牛か？ 議論より、旨い肉。

食べたい肉で迷っても、全部食べればいいんです。

ちゃっかり野菜も添えちゃって♪贅沢に、お得にまずは

『肉盛り!』



牛、豚、鶏のイトコどり! 豪華な一皿

極上肉盛り! 3種盛り 1680円

【ハーフサイズ: 980円】

グリル野菜も
一緒に食べてね!

chicken

柔らか胸肉とスパイスの
チキンソテー

pork

厚切りジューシーな旨味
ポークステーキ

beef

焼き色と赤身が
ベストなバランス。
食べ応え充分な
ローストビーフ

お好みの薬味で!

表示金額は全て税込です

正直、いつだって 焼きそば。



焼きそば好きのための焼きそばメニューがある。
いつもの焼きそばからこだわりの焼きそばまで！
まさにここは、焼きそば天国。

・海鮮あんかけかた焼きそば
730円



麺をカリカリに揚げて、海鮮感のある餡を贅沢にかけちゃっています

・大山豚のソース焼きそば

・大山豚のソース焼きそば
730円



こうでり豚塩があなたをしっかりと満足させてくれる



大山豚を使つたスタンダードなソース焼きそば



海鮮あんかけかた焼きそば

・和牛ホルモン特製タレ焼きそば
950円



和牛の旨みと特製ダレが焼きそばの味を引き立てる



和牛ホルモン特製タレ焼きそば



ソース派のあなたを迷わずあつさり
味「やみつき」になる可能性大！

表示金額は全て税込です

悪いけど、
俺が一番
イケてる。

居酒屋のメニューに、なぜこんな
にもラーメンが!?
と思われるかもしれないですが、
実はこれがやりたかったんです。
食材とスープにこだわった魅惑
の1杯。
まさに『イケ麺』。

しっかりとした旨味とさっぱりとした
味わいが特徴のスープ
和牛テールラーメン 750円



鳥取地鶏(鹿野地鶏ピヨ)で
じっくり出汁を取った本格スープ
匠の地鶏ラーメン 750円

海老

海老味噌の濃厚なコクと風味が
絶品のこだわりスープ
海老味噌ラーメン 750円

熱々スープで食らう!
ちょっとピリ辛旨つゆが最高
石焼きつけ麺 750円



表示金額は全て税込です

これを食べなきや終われない—グツグツ度120%茶漬け。

初めはおにぎりそのままの味と食感を、出汁を注いだら、米をヒタヒタにしてたべてみてほしい。二度楽しめる一品

・鶏五目おにぎりの石焼き茶漬け 420円

牛テールのコラーゲンがしっかりと溶けだした
スープを一口食べればそこはもう韓国！

・コラーゲンたっぷりのテールスープ

630円



鶏五目おにぎりの
石焼き茶漬け

メが良ければすべてよし。

最後のメまで美味しいものを食べて、良かったと満足していただく事が私たちの喜びなんです。冷えたお酒を飲んだ体に料理の暖かさが染み渡わたる、ホッと落ちつく感覚がたまりません。でも、実はデザートも食べてほしいんです…。

とろり
あんかけ。



石焼き海鮮チャーハンの
紅ズワイガニ身詰かけ

・石焼き海鮮チャーハンの 紅ズワイガニ身詰かけ 850円

バターの風味とデミグラスソースが口の中で広がります
ふわとろオムライス 740円

海の幸が詰まつたチャーハン。主役はやっぱり鳥取の蟹！

じゅわ
だしがけ。

表示金額は全て税込です

酔った女ほど、甘いものがよく似合う。

女子会の最後をぐるるのはやっぱりあまーいデザート!

そして、甘党男子にも喜んでもらえる品ぞろえ!

お腹いっぱいでも、つい食べちゃう!

だって…別腹なんだもん



・自家製アップルパイ 570円

・季節の弾けるジェラート 330円

・アイスクリーム
【バニラ／チョコ／いちご】 各種 280円



フルーツとアイスのトッピングでワッフルが隠れてしまふほどボリューム満点!

焼きたて
ハニーワッフル
アイスのせ
400円



ミニパフェ
バニラ/
チョコ/いちご
420円

もちもちの牛皮につつまれた一口サイズのアイス。少し柔らかくなつてから、一気に頬張るのがオススメの食べ方



アイス大福の
3種食べ比べ
330円



濃厚
ティラミス
570円

3種のアイスから選べるのが嬉しいパフェ。ミニサイズのはずなのに十分な食べ応えあり

表示金額は全て税込です

PASTA

大山豚を使用した香ばしい厚切りベーコンの旨味引き立つシンプルなオイルパスタ

- ・大山豚の厚切りベーコン
ペペロンチーノ 700円

生クリームとホワイトソースがベースの濃厚クリームパスタ

- ・明太子の濃厚クリームパスタ 700円
食べ応えのある平打ち麺をパスタ風に!
卵黄を絡ませてさらに濃厚!

- ・卵黄をのせた
濃厚カルボナーラきしめん 700円

それが問題だ!

絶対食べたくなるけど迷うんです。
イタリアンの激戦区!
さあ〜! 今夜のご注文はどうち~?

ピザか、パスタか



PIZZA

パイ生地でつくるサクサクのピザ

- ・海鮮ミックスピザ 850円

もちもち食感がたまらない! ぴり辛
明太子がアクセントの和風ピザ

- ・餅と明太子のピザ 780円

誰もが好きな料理をピザにしました

- ・スパイシーカレーナンのピザ
780円



アヒージョ Ajillo ハヤシ! 热すぎる情热

情熱といえばスペイン。スペインといえばアヒージョ。当店の情熱でアヒージョも熱々ですよ



海老のアヒージョ



牛タンのアヒージョ

- ・牡蠣のアヒージョ 680円
- ・海老のアヒージョ 680円
- ・砂肝のアヒージョ 630円
- ・牛タンのアヒージョ 850円

表示金額は全て税込です

和牛のない人生なんてありえない!

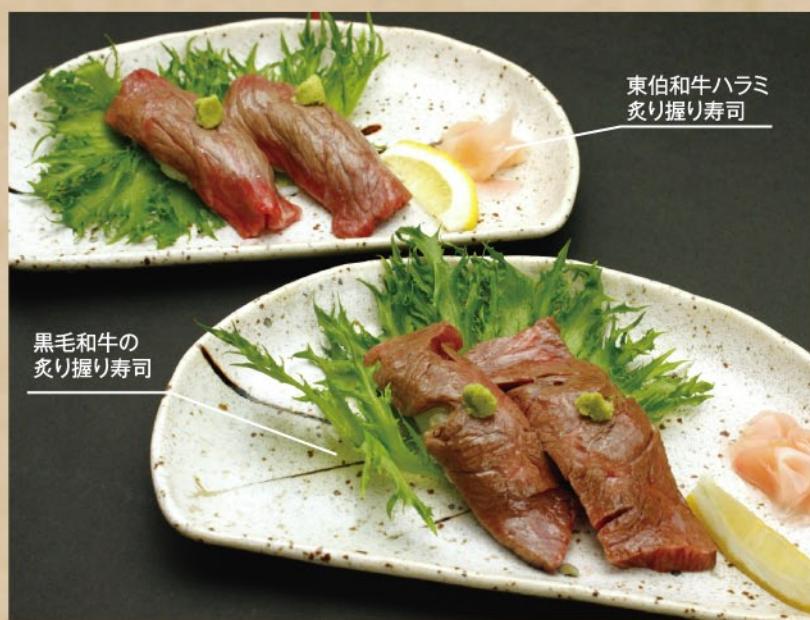
NO和牛 NOライフ。

No Beef No Life.

鳥取の和牛をたくさんの方に食べていただく事で、地元生産者から消費者へと想いを繋げる事が私たちの使命である。鳥取県東伯郡琴浦町で育てられた黒毛和牛種で、大山を頂く豊かな自然環境で大切に育てられたブランド和牛。肉質日本一にも輝いた最高級和牛で、香りと脂の旨みの違いを堪能して下さい。

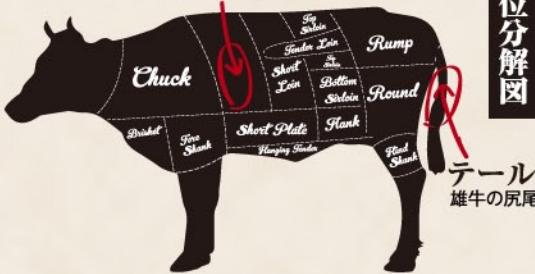


黒毛和牛の
サイコロステーキ



▼鳥取いなば万葉牛	黒毛和牛のサイコロステーキ (80g) 1,480円
●黒毛和牛の炙り握り寿司	600円
●東伯和牛ハラミの陶板焼き	980円
●東伯和牛テールの塩焼き	1,200円
●東伯和牛ハラミ炙り握り寿司	850円
●東伯和牛ハラミ炙り握り寿司	600円

ハラミ
横隔膜の薄い部分



部位分解図

テール
雄牛の尻尾

②東伯和牛

鳥取県東伯郡旧東伯町（琴浦町）で育てられた黒毛和牛種で、大山を頂く豊かな自然環境の中、長年の経験で培われた肥育技術で大切に育てられた地域ブランド和牛です。お肉を焼いた時の香りと味に定評があります。

❶鳥取いなば万葉牛
万葉牛は鳥取県産の黒毛和牛種で、脂の融点が低く、脂の旨味を持ちながら、あつさりと溶けていく口溶けです。冷やすと脂がつまり、常温でゆっくり溶けていく。それは、上質なバターに触れるような脂質で、くどさが少ないキレの良い脂です。



鳥取和牛図鑑