



世界にひとつ。  
あなたにひとつ。



料理の一例  
(造り、焼蟹、茹で蟹は2名盛り)

## 依山楼岩崎 1日目夕食

### 茹でてよし、焼いてよしのブランド蟹に舌鼓

山陰地方で水揚げされるズワイガニのうち、成長した雄が「松葉蟹」と呼ばれます。なかでも、タグ付けが許されるのは甲羅幅が11cm以上で高品質の松葉蟹のみ。冬の鳥取を代表する味覚の王者をぜひご賞味ください。

- 本松葉蟹懐石 お品書き
  - 食前酒 梨ワイン
  - 先付 蟹みぞれ和え
  - 前菜 季節の旬菜盛合せ
  - お浸し 蟹棒寿司(前菜同盛り)
  - お造り 鳥取産活松葉蟹の洗い
  - 他三種盛り
  - お椀 蟹射込み連餅赤もく仕立て あしらい一式
  - 焼物 鳥取産活松葉蟹の酒香焼き
  - 油物 蟹爪アーモンド揚げ、のどぐろゆかり揚げ、牡蠣の味噌小鍋
  - 温物 牡蠣の味噌小鍋
  - 酢の物 鳥取産活松葉蟹のかまど蒸し
  - お食事 三朝米こしひかり
  - 留桃 親蟹汁
  - 香の物 二種盛り
  - 水菓子 大山牛乳プリン
- ※仕入状況により一部変更となる場合があります。

～旬の味覚「タグ付松葉蟹」と「伊根の寒ブリ」に舌鼓～

## 三朝温泉・城崎温泉の名旅館

### 「依山楼岩崎」「西村屋ホテル招月庭」

3  
日間

出発日

2020年  
11月10日  
(火)

1日目は米国の日本庭園専門誌で17年連続日本一に選ばれた庭園を持つ足立美術館を見学後、世界有数のラジウム温泉・三朝温泉にある依山楼岩崎へ。夕食は11月に蟹漁が解禁されたばかりの「鳥取産タグ付き松葉蟹」をご堪能ください。翌日は情緒ある街並みが特徴の城崎温泉へ移動し、老舗旅館の西村屋ホテル招月庭に宿泊。最終日には日本三大鯛漁場のひとつ伊根にて寒ブリをご賞味いただき、旅の締めは日本三景「天橋立」へ。「厳選された名旅館」に「旬の味覚」と魅力が詰まったこだわりの旅です。



依山楼岩崎 大浴場

#### 三朝温泉 依山楼岩崎 1日目

大正9年の創業以来、島崎藤村や与謝野晶子など数多くの文人墨客や皇族にも愛された歴史と伝統を誇るお宿。令和元年10月にリニューアルした回遊式大庭園露天風呂「山の湯」では、世界有数のラジウム温泉・三朝温泉の湯を、朝晩合わせて12種類の趣の異なるお風呂で楽しめます。



西村屋ホテル招月庭 大浴場

#### 城崎温泉 西村屋ホテル招月庭 2日目

平安時代から温泉の郷として愛され続ける城崎温泉にある、創業160年余りの歴史を誇る老舗旅館西村屋。その別館として建てられた招月庭は、西村屋の伝統を受け継ぎつつ、5万坪の森林庭園に囲まれた自然の美しさを感じられる宿です。

## 食 事

### 伊根町 3日目昼食

#### ぶりしゃぶ発祥の地で良質の脂を蓄えた鰯を堪能

伊根町は日本三大鯛漁場のひとつで漁獲量も多いことから、古くから冬になるとブリを食べる習慣がありました。ぶりしゃぶ発祥の地で「伊根の寒ブリしゃぶ会席」をお召しあがりください。また、伊根の漁師の生活の場である伊根の舟屋も遊覧船から見学します。



伊根の舟屋



料理の一例(2名盛り)

※写真はすべてイメージです。

