



【期間限定！】「とっとり松葉がに」を丸ごと一匹！贅を尽くした鉄板焼きフレンチコースを販売中！

日本海の厳しい冬を乗り越え、ぎゅっと旨みを凝縮した「とっとり松葉がに」。その繊細な味わいを、熟練のシェフがフレンチの技法で最大限に引き出します。



鳥取県で水揚げされた松葉がにだけが「とっとり松葉がに」と名乗ることができるブランドの証

2024年11月15日に鳥取県境港市へオープンしたスモールラグジュアリー旅館「皆玉邸 恵-MEGUMI-」が3月20日まで限定で「とっとり松葉がに」を丸ごと1匹使用した特別フレンチ鉄板焼きコースを期間限定にて販売いたします。

HP：<https://www.kaigyokutei.com/megumi/>

予約：<https://www.489pro-x.com/ja/s/kaigyokutei-megumi/search/?plans>

冬の味覚の王様「とっとり松葉がに」を贅沢に味わう

「とっとり松葉がに」を丸ごと一匹使用した、贅を尽くしたフレンチ鉄板焼きコースを期間限定にてご用意いたしました。

日本海の厳しい冬を乗り越え、ぎゅっと旨みを凝縮した「とっとり松葉がに」。その繊細な味わいを、熟練のシェフがフレンチの技法で最大限に引き出します。

鉄板の上で華麗に焼き上げられるカニの香ばしい香りは、五感を刺激し、食欲をそそります。ブランド蟹ならではの、とろけるような食感と濃厚なカニ味噌をご堪能ください。



松葉がにのお造り



松葉がにの甲羅焼き

鳥取を代表するブランド蟹「とっとり松葉がに」

鳥取を代表する冬の味覚といえば、松葉がにです。その中でも特に一定の基準を満たした高品質な松葉がにのみに「とっとり松葉がに」のブランドタグがつけられます。

目の前に広がる日本海で獲れたばかりの松葉ガニは、身がぎっしりと詰まってぷりぷり。上品な甘みが口いっぱいになり、刺身、茹で、焼き、鍋など、どんな調理法でも美味しく召し上がりいただけます。

フレンチと鉄板焼きが融合した新しい形の料理

素材本来の旨みを最大限に引き出すことを重視し、フレンチのエッセンスを取り入れた贅沢な一皿をご提供します。

シェフが厳選した新鮮な食材を鉄板の上で丁寧に焼き上げることで、食材の持つ自然な風味をしっかりと閉じ込める。外側の香ばしい焼き目、内側はジューシーで柔らかい仕上がり。一口ごとにその豊かな味わいが口の中に広がります。

伝統と革新が織りなす特別な料理の数々、五感すべてで楽しむことができる、至福のひとときを約束します。



厚さ35mmの特注鉄板が、食材の旨みを最大限に引き出す



フレンチと融合した新しいカニ料理の形

施設概要

施設名：皆玉邸 恵-MEGUMI-

所在地：鳥取県境港市大正町53

客室数：4棟(全室離れの露天風呂付き客室)

連絡先：kaigyokutei-megumi@kaikeonsen.co.jp

TEL：0859-21-5575 (10:00～22:00)

HP：<https://www.kaigyokutei.com/megumi/>

予約：<https://www.489pro-x.com/ja/s/kaigyokutei-megumi/search/>

SNS：https://www.instagram.com/kaigyokutei_megumi/

皆生タクシー株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/145056

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社〇〇 広報担当：〇〇

電話：〇〇〇〇 メールアドレス：〇〇〇〇 FAX：〇〇〇〇