

東京・丸の内エリアで堪能！「冬の食パラダイス鳥取県レストランフェア」初開催

鳥取県の冬の味覚が、丸の内の銘店と夢のコラボレーション

日時：2026（令和8）年2月12日（木）～2026（令和8）年2月28日（土）

場所：東京丸の内エリア20店舗



東京・丸の内エリアにおいて、2026年2月12日（木）～2月28日（土）の期間、冬の鳥取を代表する味覚の王者「松葉がに」をはじめとする「冬の食パラダイス鳥取県レストランフェア」を初開催します。

本レストランフェアでは、東京ではなかなか味わえない旬の「松葉がに」「鳥取いちご“とっておき”」等旬の鳥取県食材が勢ぞろい！丸の内エリアの銘店20店舗が提案する、「食パラダイス鳥取県」の期間限定メニューをお楽しみください。

HP：https://www.marunouchi.com/lp/gourmet2026_tottori/

「冬の食パラダイス鳥取県レストランフェア」概要

- (1) 日時 2月12日（木）～2月28日（土）
 - (2) 提供場所 東京丸の内エリア20店舗
 - (3) メニュー概要（提供店舗／場所）
 - ・鳥取県産いちご“とっておき”とバルサミコハチミツの香り※1（アンティカ オステリア デル ポンテ／丸ビル36階）
 - ・鳥取県産ねばりっこの鉄板焼きステーキ（もつ福／丸ビル6階）
 - ・鳥取県産松葉がにのグラタン"チャングーロ（EX marunouchi／丸ビル5階）
 - ・鳥取「田村農園のあんぽ柿」のカナッペ（Franz Club／新丸ビル5階）
 - ・鳥取県産紅ズワイ蟹とタラの芽のクリームコロッケ（割烹ダイニング波里 HARII／新丸ビル5F）
 - ・鳥取境港産松葉がにと蕪のラヴィオリ※1（BURDIGALA MARUNOUCHI The Restaurant／新丸ビル5F）
 - ・クスクス 扁桃 鳥取とっておき※1（Couscous dolce semifreddo croccante di mandorle salsa fragola.）等 全28メニュー（20店舗）
- ※1 メニューはコースの一部として提供されます。
- ※2 生産地の出荷状況によってメニューをご提供できない場合がございますのでご了承ください。

【蟹取県について】

カニの水揚げ量が日本一であることや、カニの消費量が日本一であることを受け、県名を「蟹取県」と命名しました。令和5年の総務省統計局家計調査において、鳥取市はカニの消費量が全国平均消費量の5.7倍で、岩美町の中学校では、給食に一人一枚の若松葉がにが登場するほどです。鳥取県では、ズワイガニである松葉がに、若松葉がに、親がにのほか、日本一の水揚げ量を誇るベニズワイガニも境港で水揚げされています。



▼鳥取県産松葉がにのグラタン"チャングーロ(税込 1,800 円)

提供店：EX marunouchi（モダンスパニッシュ レストラン／丸ビル5階）

提供時間：ディナーのみ

バスク地方の伝統的なカニのグラタン料理、チャングーロ（Txangurro）。鳥取県産・松葉がにという最高峰の素材を用い、スペイン郷土料理の文脈で再構築しました。※各日限定5食



▼鳥取県産紅ズワイガニとタラの芽のクリームコロッケ（税込 1,430 円）

提供店：割烹ダイニング波里 HARI（和食／新丸ビル5階）

提供時間：ディナーのみ

鳥取県境港で水揚げされたベニズワイガニがたっぷり入ったコロッケ。旬のタラの芽を合わせました。



▼鳥取県産 茄で紅ズワイガニ（税込 6,000 円）

提供店：さくら蕎麦 小松庵 総本家 丸の内オアゾ店（手打ち蕎麦／丸の内オアゾ 5階）

提供時間：ランチタイムはご予約のみでの提供

カニを贅沢に一杯盛り込みました。自家製の蟹酢とご一緒に召し上がりください。



【鳥取いちご“とっておき”について】

「とっておき」は鳥取県園芸試験場が20年の歳月をかけて育種した、鳥取県オリジナルブランドのいちごです。2016年に品種登録され、現在は鳥取県で栽培されているいちご品種の中で栽培面積 No1 の座に輝きました。

「とっておき」の名前の由来には、何でも無い日常がとっておきな一日になるような美味しさを届けたいという想いが込められています。すっきりした上品な甘みと程よい酸味が味わえるのが「とっておき」の魅力です。通常のいちごより、やや大粒で、果肉が詰まっているため食べごたえがあります。



▼鳥取県産いちご“とっておき”とバルサミコ ハチミツの香り（税込 25,000 円）

※コースのデザート

提供店：アンティカ オステリア デル ポンテ（イタリア料理／丸ビル36階）

提供時間：ディナーのみ

鳥取県産の西尾農園から直送した"とっておき"いちごとイタリアモデナ産の



高級バルサミコを使用した甘酸っぱくさっぱりとしたドルチェ。カスタードクリームをからめてお召し上がりください。

▼Couscous dolce semifreddo croccante di mandorle salsa fragola.

クスクス 扁桃 鳥取いちご”とっておき” (ランチ：税込 3,850 円・税込 7,700 円・税込 13,200 円 ディナー：税込 11,000 円・税込 16,500 円)

※コースのデザート

提供店：byebyeblues TOKYO (東京ビル TOKIA 1F)



提供時間：終日

バイバイブルース東京は、シチリアパレルモに本店があります。シチリア料理をベースに月代わりのコースを提供しています。今月は、シチリア西側で食べるクスクスをデザートにしました。アーモンド・ミルク・オレンジ・チョコレートでクスクスを味付けして、シチリア特産のアーモンドは、セミフレッド(アイスクリーム)に、シチリア特産オレンジは、ほろ苦いチップスに、味わいのアクセントで、程よい酸味の鳥取県産”とっておき”苺を使用しています。

提供時間：終日

【産地直送あいのり便の活用について】

あいのり便は、旅客用高速バスや鉄道、カーフェリーの空きトランクを活用した、貨客混載という新しい物流です。今回のレストランフェアでは、松葉がに等一部食材をあいのり便で直送し、鳥取県でしか味わえない獲れたての味覚を東京丸の内エリアにお届けします。 <https://up-quality.co.jp/ainoribin/>