

いいね! 米子鬼太郎空港

1月号

おすすめメニュー と いちおし商品 をご紹介!!

米子空港ビル株式会社 〒684-0055 鳥取県境港市佐斐神町 1634 番地

TEL0859-45-6121 / FAX0859-45-6124

食べる



▲かにだしラーメン

850円(税込) / 炸端かば境港の紅カニのエキスたっぷりのスープが旨みを引き出します。トロトロのかにあんと一緒にのおし上がりください。

ぜんざいテイクアウト

350円(税込) / 蕎麦処 阿礼
テイクアウト始めました! 寒い冬にぴったりです。いかがでしょうか?



蕎麦とミニとろろ丼定食卵つき!▲

1,000円(税込) / 蕎麦処 阿礼
ミニとろろ丼の定食に卵がついてくるお得な定食です。蕎麦は温又は冷からお選びできます。

▼復活!! 生ハムとモッツアレチーズのベーグルサンド!

単品 730円 / ドリンクセット+290円 (すべて税込) / ラバール
大人気の生ハムベーグルサンドが、フレッシュ&パワーアップして再登場!! パンコバ特製もちもちベーグルと野菜達のハーモニーをお楽しみに♪



買う

ポップン Light
Light & Healthy

120g	150g	200g
120g	150g	200g

店飲みご飯をお勧めします。

▲ポップン Light 298円~(税込) / ポプラ
600kcal以下でヘルシーなポップン(HOT弁当)が新登場。150gのご飯がちょうどよくてうれしいお弁当はいかがですか?

▲松葉蟹(中) / ダイマツ

8,640円(税込)
厳選された獲れたての松葉蟹を産地直送致します。至福のひとつをご堪能下さい。



かにトロトロしゅうまい



▲因幡の白うさぎ、
白うさぎフィナンシェ詰合せ
1,080円(税込) / ANA FESTA
200個限定の商品です。中身は因幡の白うさぎ黄身餡3ヶ、抹茶餡2ヶ、白うさぎフィナンシェプレーン3ヶ、プレミアムショコラ2ヶ入っているので、少しずついろいろな種類を食べてみたい方にはお得です。売切れ次第終了となります。ご了承ください。

白いか(3枚入り)
2,268円(税込) / ダイマツ▲
齒ごたえ絶妙、口の中に広がる自然な甘みは、酒の肴に最適。イカの最高級ブランド。コリッとした表面とは対象的な内側の身の柔らかさ、噛むほどに増してゆく贅沢な甘みを、どうぞご堪能下さい。

▲かにトロトロしゅうまい / ANA FESTA
1,404円(税込)
紅ずわいがにの身をたっぷり使い、独自の製法によりまぐろのトロのような、とろける食感、かにの旨味と深い味わいを引き出しています。ひと味違ったかにしゅうまいの味を、ぜひご堪能ください。

境港・紅ずわい蟹饅頭

▲境港紅ずわい蟹饅頭 / BEE WING
1個 360円
3個入り 1,080円 (すべて税込)
境港産紅ずわい蟹を使用し、ふわふわジュシーで甘みが感じられる蟹饅頭。



Pick Up



炉端かば

かにだしラーメン

850 円(税込)

境港の紅カニのエキスたっぷりのスープが旨みを引き出します。
トロトロのかにあんと一緒にお召し上がりください。

かに特集

BEE WING



境港・紅ずわい
蟹饅頭

ひとつひとつ
心をこめた美味しさで
至福のひとときを...

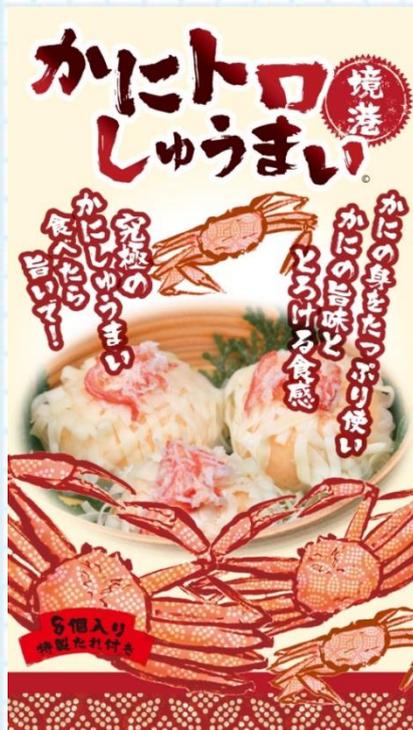
1 個 360 円

3 個入り 1,080 円

(すべて税込)

境港産紅ずわい蟹を使用し、ふわふわジューシーで甘みを感じられる蟹饅頭。

ANA FESTA



かにトロしゅうまい

境港

かにのオリーブオイル漬け

境港で水揚げされた紅ずわいがにをにんにく、鷹の爪とともに炒め、オリーブオイルに漬けました。パンやパスタ、クラッカー等にのせていただきますと、美味しくお召し上がりいただけます。

山陰発かにの新しい
食べ方のご提案♪



山陰
やおよろず

1,404 円(税込)

紅ずわいがにの身をたっぷり使い、独自の製法によりまぐろのトロのような、とろける食感、かにの旨味と深い味わいを引き出しています。ひと味ちがったかにしゅうまいの味を、ぜひご堪能ください。

864 円(税込)

境港で水揚げされた紅ずわいがにを、にんにく・鷹の爪とともに炒め、オリーブオイルに漬けました。パンやパスタ、クラッカー等にのせていただくと、より一層、美味しくお召し上がりいただけます。

ダイヤモンド

松葉蟹 (中)



8,640 円(税込)

厳選された獲れたての松葉蟹を産地直送致します。至福のひと時をご堪能下さい。



米子鬼太郎空港

楽しむ



ウェルカニ撮影スポットが期間限定で出現中!!
楽しい撮影スポットで記念写真を撮りませんか?