

いいね! 米子鬼太郎空港 12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



▲Special☆チョコレートツリー
単品 730円
ドリンクセット+290円

(すべて税込) / ラパール
自社プーランジェリー自慢のトーストをドルチェツリーに仕上げました! とろけるチョコレートアイスとベリー達の酸味で心までスイーツに♪

▼かにだしラーメン

850円(税込) / 炉端かば
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お召し上がりください。



▲期間限定

ふんわりたまごの親子蕎麦
850円(税込)

/蕎麦処 阿礼
出雲蕎麦と自家製だしの甘めのつゆにふんわりたまごが美味しい親子蕎麦。この冬おすすめの一品です。

▼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?



かきのオリーブオイル漬け▼

864円(税込) / ANA FESTA
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より一層、美味しくお召上がりいただけます。

買う



▲白いか(3枚入り)

2,268円(税込) / ダイマツ
歯ごたえ絶妙、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、どうぞ堪能下さい。

▼おでん各種

77円(税込) ~ / ポプラ
おでんの季節がやってきました。今年のポプラのおでんはとっても美味しく、その上ヘルシー。お得なキャンペーンも行っています。小腹満たしにおひとついかがですか?

今夜は、おでんをおかずにはませんか?

!! おでんってこんなにヘルシー!!

- 玉子 51kcal
- 大根 11kcal
- 三角こんにゃく 7kcal

3種類食べても **69kcal**

蕎麦の実と甘皮ごと挽いた、こしがあり、極めて香り高い、出雲の逸品。

出雲そば

▲奥出雲こざり生蕎麦

1,080円(税込) / ANA FESTA
有機原料にこだわり、奥出雲地方独特の色の黒い幅の広いそばです。年越しそばとしていかがでしょうか?

かき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。美味しくお召し上がりいただけます。



鳥取県産 源五兵衛すいか使用!

すいか醤油漬

たまり醤油に漬け込んだ贅沢な逸品。

▲西瓜醤油漬 380円(税込) / ダイマツ

大手国際線の機内食にも採用されている逸品です。鳥取県産・源五兵衛すいかをたまり醤油で丁寧に仕上げました。ご飯やお茶漬け、酒の肴にピッタリです。

2016

◀◀ゲゲゲの鬼太郎

2016年カレンダー
壁かけカレンダー-1,620円
卓上カレンダー-1,080円

(すべて税込) / BEE WING
2016年カレンダー入荷しました! 水木先生の漫画の中から様々な妖怪が登場しています。
※日曜日はじまり



Pick Up

かに特集



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。

ANA FESTA

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 Pasta、クラッカー等にご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。

山陰発かきの新しい食べ方のご提案♪

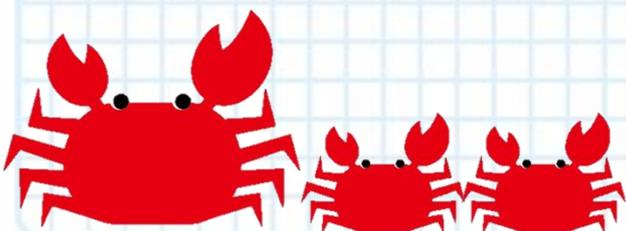


かにの

オリーブオイル漬け

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 Pasta、クラッカー等にごせていただくと、より一層、美味しくお召し上がりいただけます。



山陰
やおよろず
YAGYOROZU