



いいね!

米子鬼太郎空港

1

月号

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

http://www.yonago-air.com



買う

▼最高級 浜茹松葉蟹 (特大) 21,600円/ダイヤモンド

山陰といえばやっぱり松葉蟹! プリプリとはじける食感、甘さ・香り共に極上です。獲れたてをすぐに浜茹でし、旨みをぎゅっと封じ込めています。目利きのプロが厳選した唯一無二の逸品をぜひ、ご堪能下さい。



▲50周年記念パッケージ 因幡の白うさぎ 1,200円/ANA FESTA

山陰土産の定番「因幡の白うさぎ」は、今年で発売50周年です。絵本作家と特別コラボしたオリジナル絵本入りの記念パッケージです!

▼THE SPOON (ザ・スプーン) 864円/BEE WING

MY HONEYのパティシエが世界で初めて実現させた、甘さは蜂蜜だけ、原材料は蜂蜜とオーガニックカカオだけの「キレイや健康」にそっと寄り添うことのできる、“奇跡のチョコレート”です!



食べる

▼とろける大根 432円 / 炉端かぼ

気温が上がってうまさ絶好調! テレビ東京「ガイアの夜明け」で紹介された、鳥根県田部農園の感動大根です。ぜひお召上がりください。



▲割子蕎麦とぜんざいセット 1,080円/蕎麦処 阿礼

出雲蕎麦と言えば、定番の割子蕎麦! ぜんざいも一緒のお得な一品となっております。ご賞味下さい。

▼あずきレモンの和風抹茶フレンチトースト 800円/ラパール

抹茶と地元で作られたあずきレモンを使った和風フレンチトースト。甘さと酸味が絶妙です♪



謹賀新年



ぽかぽか特集

寒いこの時期に、身体がぽかぽかと温まるイチオシの商品をご紹介します！



▲**熱燗 550円** /蕎麦処 **阿礼**
 境港の地酒、千代むすびを使用しています。
 おつまみ・お蕎麦と一緒にぜひどうぞ！



境港産紅ずわい蟹入りトマトクリームスープ
 ANA Original Tomato cream soup with sakaiminato Red snow crab

日本有数の蟹の水揚げ産地を誇る島根県。主要産地のひとつである、境港に水揚げされた紅ずわい蟹をふんだんに使い、合わせるトマトクリームスープは、濃厚でしっとりとした旨みを引き出しつつ、ほんの酸味が感じられます。蟹の旨みの調子がハーモニーを奏しきかぬ。

ANAケータリングサービス 洋食統括シエフ 出島 雅三

専断のレストランでの修行を経てフランスホテル、ヒルトンホテルで腕を磨き、1989年ANAケータリングサービスに入社。以来、洋食のメニュー開発を担う。同社の創立100の古きジョブ、ANA国際線の機内から現在まで「食」を司る。エフライングループとして世界的に活躍するまでに成長。



▲<ANAオリジナル>境港産紅ずわい蟹入り
 トマトクリームスープ **486円**
 /ANA FESTA

ANAオリジナルスープに境港産紅ずわい蟹を使用したものが新登場です！お湯を注ぐだけで、お手軽にあったかいスープの出来上がりです！



しゅっさい
 ▲**出西しょうが湯 562円**
 /BEE WING

島根県斐川町産「出西しょうが粉末」、
 国産ビート糖、国産でん粉を使用した
 しょうが湯です。やさしい甘さで出西
 しょうがの味と香りが楽しめます。
 寒い時でも体がぽかぽか温まりますよ！

お知らせ

米子鬼太空港 公式Facebookページを開設いたしました。テナント情報やイベント情報などタイムリーな米子鬼太郎空港の情報を掲載しています。随時、更新を行っておりますので、是非ご覧ください！

※公式フェイスブック

<https://www.facebook.com/YonagoAirport/>

