

京都のイイとこ、全部いただき!

キャラ別キョートBEST!!

京 都 本

おこしやす
Kyoto Book

マダムの
ド定番で行くハレの日

くいしんぼうの
食いだおれツアー

ひとりアネゴの
京も三度目なら

洪オヤジの
いぶし銀放浪記

ロハスくんの
スロースティ

オトメちゃんの
うるわしキョート

◎ゴバンの目活用術。(便利で見やすいMAP付)

◎あの人に京みやげ。

◎デパ地下におこしやす...and more!

京ミーツ
Meets
Regional

大好評発売中!!

ミーツ・リージョナル別冊 定価/680yen(税込)

編集・発行/京阪神エルマガジン社

ご注文・お問い合わせ/tel.06-6446-7718

http://www.Lmaga.jp

お近くの書店、コンビニエンスストア、駅売店などでお買い求めください。



◎二食目/紅ズワイ ズワイよりも甘い幸せ者。

皆生 菊乃家

ズワイガニより深海に棲み、格安の紅ズワイ。元々加工品(カニ缶他)に用いられてきたが、その旨さが再認識されてきている。素揚げや味噌汁など豪快にコースで。食後は源泉かけ流し、檜造りの露天風呂で、日本海の波音を聞きながらのんびり。今回は1泊2食紅ズワイコース19,050円(サ込み)。基本コースは平日1泊2食22,200円(サ込み)。●鳥取県米子市皆生温泉4-29-10 ☎0859-22-6560



皆生の天然温泉で、旅疲れも食べ疲れも解消。鮮度のいい紅ズワイは、甘みが強く、汁ものに最適。味噌汁お代わり!



◎三食目/地魚料理

ホウボウ、赤バイ、
ドロエビ...連打で。
大衆料理 こがね魚鮮

旬の魚の刺し身盛り合わせを地ネタ中心で。ホウボウ、カンパチ、赤バイ貝、ドロエビ、手なしいかと盛りだくさんで2,200円(3人前)。その日の魚は、煮焼き、揚げ物、創作系まで調理可。いわし餃子680円は女将さん担当。見事な羽根の焼き具合。●鳥取県米子市朝日町64-2 ☎0859-31-0180 5:20PM~10:00PM 第1・3水曜休
ノドグロなど高級魚もあるが、大衆魚尽くしても十分に満足させて頂いた次第。特にホウボウの腹側の身は、脂もしっかり。



鳥取和牛の中でも肥育名人による上肉のフィレのみを使用。1人前200gと大盛りサイズだが、上質の脂は胃もたれナシ。



◎五食目/鳥取和牛ステーキ ブランド牛もすくすく育つ。

和風ステーキ 和島

名峰・大山の水で育つ黒毛和牛。サシびっしりのフィレ肉を格安でステーキにしてくれる。和風ポン酢ダレで食べるので、いくらでも胃に納まる。食パンに脂の旨みを吸わせてこんがり焼けば、至福の時間も延長戦に突入。セット7,000円。●鳥取県米子市西倉吉町13-3 朝日町ニュータウンビル1F ☎0859-22-7557 5:00PM~10:00PM 日曜休

◎四食目/割烹料理 料亭仕込みの和食で、 地の野菜と魚介を。

酒菜 桔梗屋

滋養の料亭で修業し、嗜み酒師・焼酎アドバイザーの資格を持つ細木晋治さん。安来・島田産のタケノコと日本海のワカメ、チヌの桜物など、米子近辺の食材を料理してくれる。8~9品十数飯ものなどが付くコース4,200円と5,250円のみ。●鳥取県米子市角盤町2-63-2 ☎0859-37-2366 5:30PM~11:00PM 月曜・月末の日曜休

