

とっとりうの花ウニメニューが注文できる時間帯の目安: ランチ ☀️ ディナー 🌙

ムッシュたけぞう ☀️
柴町 321 TEL.0857-29-4739

うの花ウニのクリーミーコロッケ焼



チーズと生クリームを加え、キッシュ生地で焼き上げたフランス料理。

名代 笹すし ☀️
末広温泉町 104 TEL.0857-23-4538

うの花ウニのしゅうまい



ウニと相性の良い白イカを入れて一工夫、食感も楽しい一品。

うなぎ・郷恩料理 梅乃井 ☀️
元魚町 1-215 TEL.0857-22-5383

うの花ウニの葛餅 西京仕立て



うの花うにを海鮮葛餅にし、温もりある若桜の白味噌仕立てで。コース料理の一品。2日前までの要予約。

天然海水いけす海陽亭 ☀️🌙
賀露町西 3-27-1 TEL.0857-31-4649

うの花ウニの万十(まんじゅう)



軽くつぶしたご飯にうの花ウニを入れて饅頭に。素麺でウニのトゲを表現。

日本料理 ジャパンズ ☀️
弥生町 220 TEL.0857-24-3939

うの花ウニのコロ八寸



お出汁を加えふっくらとしたコロッケ。旬の海の幸と山の幸を盛り合わせた八寸の一品として。

あさがお ☀️
富安 2-93-1 TEL.0857-23-2105

うの花ウニのヘルシーコロッケ



素麺をトッピングしウニに転生！ジャガイモ以外の具材は入れず、わさび塩で食べるとウニ感を感じるコロッケです。

鮭小雅 ☀️
田園町 4-121 TEL.0857-29-0412

うの花ウニの磯辺揚げ



鳥取名産のねばりっこと混ぜ合わせた磯辺揚げを鰹だしとワサビで。ウニ転生大作戦でより良い鳥取の海を守ることに協力したいと思います。

旬のや 藤 ☀️
末広温泉町 251 TEL.0857-23-3800

うの花うにのねばりっこ真薯



鳥取名産のねばりっこを使用した真薯。自家製の鰹だしを餡にしてみました。

郷土料理花のれん ☀️🌙
瓦町 526 TEL.0857-23-0494

うの花ウニのフルーツマト包み蒸し
ブロッコリーソース掛けコンソメジュレに乗せて



地元のとまと、ブロッコリーを使用し、コンソメジュレのチキンも鳥取県産。とまとウニを混ぜて食べると斬新な味になります。前日までに要予約。

レストラン SAKURA ☀️
尚徳町 117 鳥取赤十字病院 1F TEL.0857-24-3510

うの花ウニのコロッケ



うの花ウニとじゃが芋でコロッケに。その姿はまるでウニ!? 週替わりのヘルシーランチ 11:00~14:30の一品として提供。

フルーツショップフェリス ☀️
南安長 1-1-29 TEL.0857-50-1958

うの花ウニのチーズinコロッケ
~うの花ウニのマヨソース~



うの花ウニを使ってチーズinコロッケに。お子さんにも◎ランチセット 11:00~14:00の一品として提供。

Luzcafe ☀️
元町 121 定有堂ビル 3F TEL.0857-25-3030

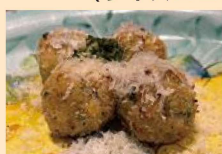
うの花ウニの白身魚のヴァプール
白味噌とヴィネグレットのソース



うの花ウニを白身魚で巻き、低温で蒸して、パロティーヌ風。

ピッツェリア レオーネ ☀️
末広温泉町 159-7 TEL.0857-36-3654

うの花ウニのアランチーニ
(ライスコロッケ)



うの花ウニをご飯と合わせて、イタリア料理のライスコロッケに。

ビーニャピッコラ ☀️
湖山町北 3-240 TEL.0857-32-8663

うの花ウニの鶏むね肉ボンベッタ
(バルサミコソース)



「小さい爆弾」の意味を持つイタリアアプーリア州の郷土料理をアレンジ。

久兵衛 ☀️
末広温泉町 111 TEL.0857-22-3787

うの花ウニのカキ包み
(ウニタルタルソース)



カキをうの花ウニで包んだ絶品メニュー！ぜひ、揚げたてを味わってください!!(要予約)

Dining鳥取 ☀️
末広温泉町 369 TEL.070-1475-6795

うの花ウニのコロッケ



うの花ウニを特製コロッケに仕上げました！特製パーガーと一緒に召し上がりください。

Art Place SUNABA COFFEE ☀️
鳥取市尚徳町 101-5 TEL.0857-50-1500

うの花ウニのボンデ・ケージョ



ボンがパン、ケージョがチーズを表すブラジルの家庭料理。竹炭のパウダーで作ったクレープ生地を焼き、海胆の殻に見立てました。

ダブルチャンス スクラッチチャレンジ

スクラッチカードを削って、3月19日(日)までの間、対象店舗のどこでも使えるクーポンをゲットしよう!!

※スクラッチカードは、各店舗でなくなり次第終了となります。あらかじめご了承ください。

『とっとりうの花ウニ』の5カ条

1. メニュー名は「うの花ウニの○○」とするけえ。
2. ここらの藻場をめぐりムラサキウニを大切に育てて使うけえ。
3. ウニ×うの花(おから)×アカモクのコラボで美味しくするけえ。
4. 丸型の料理で、ウニを転生させるけえ。ウニも喜ぶで。
5. おいしく食べて藻場再生! 食べた人が笑顔になるメニューにするけえ。