

「リーベルホテル大阪」鳥取県産食材を使った期間限定の食の祭典 『鳥取フェア 2026』を 2 月 1 日より開催！

リーベルホテル大阪（所在地：大阪市此花区）の 1F「Cafe&Bar LIBER」にて、2026 年 2 月 1 日（日）から 3 月 31 日（火）までの期間、鳥取県協賛のもと『鳥取フェア 2026』を開催します。自然豊かな「鳥取」で丹精を込めて育まれた多彩な食材をお楽しみいただける特別企画です。



鳥取フェア 2026

■「鳥取フェア 2026」概要

「鳥取フェア」は、鳥取県特産品の魅力をもっと伝えたいという思いから、鳥取県とリーベルホテル大阪の共同で実施するフェアで、今年で開催 6 回目を迎えます。「鳥取和牛」をはじめ「とっとり琴浦グランサーモン」など、鳥取県が誇る食材をリーベルホテルのシェフが特別メニューとして仕立て、一皿ごとに食材本来の魅力をご堪能いただけます。

また今年は新たに、鳥取県の特産物である「モサエビ」を使用したメニューが登場。弾力のある食感と濃厚な甘みが特徴で、「幻のエビ」とも称されるモサエビを贅沢に使用した新メニューをご用意しております。

よりお得にお楽しみいただけるよう、開催期間中はフェア対象のメニューを特別価格でご提供します。鳥取県の豊かな食の魅力を、リーベルホテル大阪で体験してみませんか？

【販売期間】2026 年 2 月 1 日（日）～3 月 31 日（火）

【販売場所】1F「Cafe&Bar LIBER」

【特設ページ】https://hotel-liber.jp/event/2026_tottori_fair/

■「鳥取フェア 2026」メニュー詳細

ディナータイムでは、ホテルシェフこだわりの素材とともに作り上げられたコース料理をご提供します。前菜からスープ、魚料理、メイン料理まで鳥取県の特産品をふんだんに使用した特製コース料理を心ゆくまでご堪能ください。またランチタイムには、ローストビーフ丼やスパイシーカレー、パスタなど、お気軽にお召し上がりいただけるメニューのラインアップ。そのほか、お部屋でもお楽しみいただけるテイクアウトメニューや、鳥取県オリジナルブランドいちご「とっておき」を使用したジェラートをご用意しております。

【ディナーメニュー】

・「鳥取県産食材のスペシャルコース」 通常価格 14,000 円→特別価格 11,000 円

鳥取県産「ベニズワイガニ」や「モサエビ」、「とっとり琴浦グランサーモン」などの海の幸と、「鳥取和牛」や「大山芳醇豚」など大地の恵みを贅沢に使用した特製コース料理です。鳥取の豊かな自然が生み出す味わいを一皿一皿に込め、特別なひとときをお届けいたします。



鳥取県産食材のスペシャルコース

・「鳥取和牛のサーロインステーキセット（150 g）」 通常価格 8,600 円→特別価格 7,000 円

・「鳥取和牛のサーロインステーキセット（200 g）」 通常価格 11,000 円→特別価格 8,800 円

炭火でじっくりと焼き上げた鳥取和牛は、香ばしさと肉汁の旨みが際立ちます。特製の石釜で甘みを引き出した野菜とともに、素材本来の味わいをご堪能いただけます。

・「とっとり琴浦グランサーモン 北条ワインを使ったマルブリュールソース」

通常価格 3,600 円→特別価格 3,000 円

程良い脂が乗った良質な「とっとり琴浦グランサーモン」を高温の石釜で焼き上げており、中はしっとりとした食感に。酸味のある北条ワインを使用した白ワインベースのソースと大葉オイルで仕上げた一品です。



鳥取和牛のサーロインステーキセット



とっとり琴浦グランサーモン 北条ワインを使ったマルブリュールソース

※「鳥取和牛のサーロインステーキセット（150g／200g）」「とっとり琴浦グランサーモン 北条ワインを使ったマルブリュールソース」にはスープ・パン or ライス・コーヒー or 紅茶が含まれています。プラス料金 1,400 円で、前菜・ミルクジェラートを追加いただけます。

＜ご予約はこちらから＞

https://www.tablecheck.com/shops/hotel-liber-cafebar/reserve?menu_lists=6971bc35c55c6267cbc46cc5

【ランチメニュー】

・「鳥取和牛のローストビーフ丼」 通常価格 3,500 円→特別価格 2,450 円
低温でじっくりと火入れした鳥取和牛もも肉を贅沢に使用した、鳥取フェアの人気 No.1 メニュー。自家製ソースステーキと温泉卵をトッピングし、ボリュームに仕上げました。

・「鳥取和牛のスパイシーカレー ミニッツステーキ添え」 通常価格 3,000 円→特別価格 2,100 円
鳥取和牛のすじ肉を柔らかく炊き、数種のスパイスを調合した自家製カレー。和牛ステーキや鳥取県産ながいも「ねばりっこ」をトッピングに添えた贅沢な一品です。

・「鳥取県産モサエビとベニズワイガニのビスク風パスタ」 通常価格 2,800 円→特別価格 2,000 円
甘みが特徴の鳥取県産モサエビとベニズワイガニの旨みを凝縮させたビスクソースがパスタとの相性抜群。ソースにはクリームを加えてマイルドさを表現しています。



鳥取和牛のローストビーフ丼



鳥取和牛のスパイシーカレー ミニッツステーキ添え



鳥取県産モサエビとベニズワイガニのビスク風パスタ

【テイクアウトメニュー】

・「鳥取和牛のピッツァ」 通常価格 2,900 円→特別価格 2,000 円
柔らかく炊き上げた鳥取和牛をトッピングし、特製の石釜で焼き上げた贅沢なピッツァ。

・「鳥取和牛のローストビーフ丼」 通常価格 3,500 円→特別価格 2,450 円
低温でじっくりと火入れした鳥取和牛もも肉を贅沢に使用した、鳥取和牛フェアの人気 No.1 メニュー。

・「鳥取和牛のスパイシーカレー ミニッツステーキ添え」 通常価格 3,000 円→特別価格 2,100 円
鳥取和牛のすじ肉を柔らかく炊き、数種のスパイスを調合した自家製カレー。
和牛ステーキを贅沢にトッピング。



テイクアウト：鳥取和牛のピッツァ



テイクアウト：鳥取和牛のローストビーフ丼



テイクアウト：鳥取和牛のスパイシーカレー ミニッツステーキ添え

＜ご予約はこちらから＞

https://www.tablecheck.com/shops/hotel-liber-cafebar-pickup/reserve?menu_lists=659f9b3d4af0d70266ebed31

【ジェラート】

・鳥取県産いちご「とっておき」のジェラート 通常価格 700 円→特別価格 550 円
鳥取県オリジナルブランドいちご「とっておき」を贅沢に使用したジェラート。いちご本来の甘みと酸味を活かした、軽やかな味わいが特徴です。（※「とっておき」含有率 40%）



鳥取県いちご「とっておき」のジェラート

※写真はイメージです。

※表示の料金は消費税・サービス料を含みます。

※食材の仕入れ状況により、内容は予告なく変更となる場合がございます。

■店舗概要

店舗名 : リーベルホテル大阪
1F「Cafe&Bar LIBER」
所在地 : 大阪府大阪市此花区桜島 1-1-35
アクセス : JR「桜島駅」より徒歩約 1 分
営業時間 : 11:30～22:00（フード L.O. 21:00、ドリンク L.O. 21:30）
※コース料理は L.O. 20:00
URL : <https://hotel-liber.jp/restaurant/liber/>

■会社概要

商号 : 株式会社武蔵野
代表者 : 代表取締役社長 安田 信行
所在地 : 〒351-0034 埼玉県朝霞市西原 1-1-1
設立 : 1969 年 12 月
事業内容 : 食品製造及び販売、スポーツレジャー施設の運営・管理
URL : <https://www.ms-net.co.jp/>

【当プレスリリースに関するお問い合わせ先】

リーベルホテル大阪 営業部マーケティング
大阪市此花区桜島 1 丁目 1 番 35 号
担当 : 佐々木・田中
E-Mail : pr@hotel-liber.jp
Tel : 06-6462-1604

«SNS»

Instagram : @liber_hotel
https://www.instagram.com/liber_hotel/
X (旧 Twitter) : @LIBER_HOTEL
https://x.com/LIBER_HOTEL