

おかげさまで、鳥取和牛大山 不二家心齋橋店は開店5周年を迎えました。

鳥取応援!!

# プレゼント キャンペーン



食パラダイス鳥取県

＼6,500円(税込)以上のコース料理をご注文の方先着**200**名様に/  
『伯州綿使用の境港手拭』を一枚プレゼント



鳥取の厳選食材

日本四名山『大山』の麓の豊かな自然環境で育った希少で優れた血統の『鳥取和牛』をメインに、『白イカ』『岩牡蠣』『松葉がに』といった山陰の旬の魚介や、こだわりの産地の野菜など、当店では鳥取直送の各種食材を提供しております。



境港市のある弓浜半島一帯の特産品として江戸時代から栽培されている伯州綿とオーガニックコットンで織り上げた注染染めの手拭いです。伯州綿の特徴は、繊維が太く、弾力性があり、保温性に優れていることです。このような特徴を生かして、古くから布団の中綿などに使用されてきました。