



※料理写真はイメージです。※写真の料理は昨年度の開催で提供されたものです。

今年のテーマはフルーツ
県内の9名店がご提案する、とっとりジビエと
県産フルーツの組み合わせを是非お試しください。
また、本年度はビュッフェ形式での開催と致しますので、
お好きな組み合わせで自由にお楽しみいただけます。

ジビエフェス2025

GIBIER Fest.2025

～とっとりジビエと県産果実のマリアージュ～

2025 10.29 WED

会場 ホテルニューオータニ鳥取 鶴の間

時間 18時30分より開始(18:00開場)

事前チケット制
全12品9店舗
ビュッフェ形式

7,500円(税込)

兎ッ兎ワイナリーのお好きな
ワイン一杯と交換できる
ワインチケット付き

TOTTO WINE



【チケット購入】

サンマート全店でお買い求めいただけます。サービスカウンター、各レジにてお問い合わせください。

【参加店舗】★マークの付いたお店でもチケットをお買い求めいただけます。

★ペペネーロ イタリア館／★カフェ・ダール・ミュゼ／★御座敷居酒屋 ふじ善(ふじよし)／梅乃井／
三朝温泉 かがり火の宿 有楽／湖畔の宿 水明荘／三朝温泉 後楽／
★サンマート Local Dining STORY'S 湖山店／美食倶楽部 Gibier 櫻川／★兎ッ兎ワイナリー／
★鳥取いなばのジビエ推進協議会



鳥取いなばのジビエ推進協議会
Promotion Council of Tottori Inaba's Gibier

TEL.080-2948-3404



フルーツとのマリアージュ