



＼ 美味しすぎてショック! ／

食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鳥取縣 美食天堂鳥取縣 美食天堂鳥取縣



TottoriGibier Restaurant Fair

とっとりジビエレストランフェア



2025
Autumn
Start

2025.11.17(mon) - 11.30(sun)

11月17日から30日までの2週間、「とっとりジビエ」を使った特別メニューを提供します。

とっとりジビエレストランフェア

参加店舗一覧

詳しい開催情報はこちら



とっとりジビエレストランフェアとは

11月17日から30日の2週間、東京・大阪のレストラン10店舗で、「とっとりジビエ」を使った特別メニューを提供します。



東京

皆良田光輝シェフ
KAIRADA
03-3248-3355
東京都中央区銀座
2-14-6 第2 松岡ビル 1F



東京

井口和哉シェフ
TOUMIN
03-6451-1718
東京都港区西麻布
2-24-14 バルビゾン 73 2F



東京

マヘシュ・ラサンタシェフ
HOPPERS by SPICE Cafe
03-6890-1547
東京都中央区日本橋兜町
7-1 KABUTO ONE 1F



東京

小島三生シェフ
Mio Kojima
03-3541-2901
東京都中央区銀座
7-18-12 銀座川崎ビル 1F



東京

寺田恵一シェフ
薪焼 銀座おのでら
03-6264-3644
東京都中央区銀座
5-14-14 サンリット銀座Ⅲ 9F



東京

松本義夫シェフ
NOURA
03-6458-1255
東京都台東区浅草
4-10-6



東京

人長良次シェフ
RIBAYON ATTACK
03-3548-0840
東京都中央区日本橋室町
3-4-4 OVOL 日本橋ビル B1F



東京

松本一平シェフ
La Paix
03-6262-3959
東京都中央区日本橋室町
1-9-4 井上第3ビル B1F



大阪

唐渡泰シェフ
リュミエール
06-6251-4006
大阪府大阪市中央区東心斎橋
1-19-15 UNAGIDANI BLOCK 3F



大阪

川田祐樹シェフ
ビストロ デシュナパン
06-6147-3666
大阪府大阪市西区京町堀
2-14-1

とっとりジビエのおいしさの秘密

自然豊かな鳥取の山々に生息する野生のシカは、豊富な木の実などの餌ときれいな雪解け水で育つことによる雑味のないクリアな味わいと高低差のある急斜面を駆けることにより、運動量が多く、肉が締まってしなやかで上品でクセのない風味が特徴です。

さらに鳥取県は、恵まれた自然の中で育ったシカの、捕獲してからの処理に力を入れており、「鳥取県 HACCP 適合施設認定制度」に基づいて仕留めてから解体されるまでのすべてのプロセスが速やかに衛生的に行われることで、臭みのないジビエを提供できるようになっています。

2025.11.17(mon) - 11.30(sun)