



第 137 回食材研究会 鳥取の美味づくし

3月の食材研究会、テーマは『鳥取県』です。

日本海の幸と、上質な水源を有する大地の恵み、

鳥取のおいしい食材を Wakiya 流モダンチャイニーズに仕立てます。

なかでも今回の主役は、ベニズワイガニ。

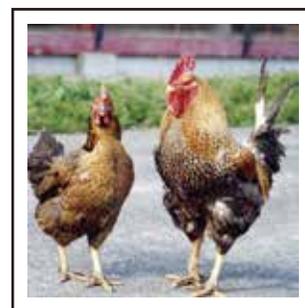
境漁港など県内主要漁港でのカニの水揚げ量は、日本全国の約 45% を占め、

鳥取県は全国有数のカニの一大産地となっています。

そのほか、甘みとうま味たっぷりの甘海老、コクのあるおいしさが人気の地鶏が

旬の野菜とともに登場します。

二夜限りのスペシャルコースをお楽しみください。



第 137 回食材研究会

3月 15 日 (火)・16 日 (水) 18 時～お好きな時間でご予約ください

料金：20,000 円 (ビール・紹興酒付き) *税金・サービス料込

4 種ワインのペアリング 4,000 円をご用意しております

《ご予約・お問合せ》

Wakiya 一笑美茶樓 TEL 03-5574-8861

