

Welcome Tottori!



# TOTTORI JOURNEY in PINK



**Extremely  
Popular!**

Not only Tottori's seafood,  
enjoy the new charm "Pink"!

大人気! 鳥取の海鮮はもちろん、  
新たな魅力"ピンク"を満喫!

**ENGLISH**  
TRAVEL BROCHURES

# 市場料理 賀露幸



TOTTORI  
JOURNEY  
in PINK<sup>®</sup>  
Let's eat  
Tottori's fresh  
seafood.  
鳥取の新鮮な  
海鮮を味わうなら

Seafood Restaurant  
**KAROKO**

和風カフェスタイルギャラリー

# 大榎庵



TOTTORI  
JOURNEY  
in PINK<sup>®</sup>  
Relaxing  
Japanese  
Café.  
ココロ落ち着く  
和風カフェ。

Traditional Japanese Café-Gallery  
**OENOKIAN**



Tottori port has an abundance of fresh fish, caught in the Japan Sea. 'Karoko Seafood Restaurant' is located inside Karoichi seafood market, where produce is caught straight from Tottori port.

日本海で獲れた新鮮な海の幸が集まる鳥取港。  
鳥取港直送の獲れたての海産物が集まる海鮮市場かろいち内にある「市場料理 賀露幸」。  
人気の海鮮丼や旬のお魚定食、白イカやハタハタなど鳥取ならではのじげの味も楽しめます。

## 気がつけば鳥取 KIGATSUKEBA TOTTORI



Starting with Pink Curry and Pink Soy sauce, we're constantly making fun and exciting new products such as Pink Soy Sauce Soft Serves and Pink Curry Udon.

ピンク華屋、ピンク醤油の販売をはじめ、地元の米粉を使ったパンの販売の他、新商品「ピンク醤油ソフトクリーム」や「ピンク華屋うどん」など楽しいメニューがいっぱいのお店です。



Near the KAROKO!

Tottoriken Tottorishi Karoko  
Nishi 3 chome 77  
Tel:0857-32-6030

Reminiscent of the good old days, Oenokian has been reformed from an old traditional house to a Japanese café where you can sit back and relax. Enjoy a great variety of dishes from authentic banquet to astonishing pink curry.

古く良き日本らしさを感じられる、古民家を改装した和風カフェ「大榎庵」  
心落ち着く空間で、ゆっくりとお茶を楽しむことができます。  
本格的な会席料理から、色鮮やかなピンクカレーまで多彩な料理が楽しめます。

Pick Up!

Experience the Hanakifujin elegance by dressing up in fancy gowns. Enjoy a photo shoot in our Hanakifujin Dresses.

貴婦人気分を味わえるドレスもレンタル♪  
貴婦人ドレスで撮影会を楽しめます!



ZINPUKAKU  
仁風庵



## 大榎庵

Traditional Japanese  
Café-Gallery  
**OENOKIAN**

Tottoriken Tottorishi Oenokiancho 3-3  
Tel:0857-30-4891  
Open all year / 11:00 - 20:30 (last order 20:00)



Image of food. Our menu differs from each season. ※料理はイメージです。季節により料理は異なります。

HATAHATA  
ハタハタ

Pick Up!

## 華鯛鮓 HANAHAZUSHI

Tottori's specialty mixing sailfin sandfish and okara to make a lavishly savory dish.

鳥取名産「ハタハタ」に「おから」を併せた素朴で味わい深い逸品。



## 市場料理 賀露幸

Seafood  
Restaurant  
**KAROKO**

Tottoriken Tottorishi Karokocho nishi 3 chome 27-1  
Tel:0857-32-0811  
Open all year / 8:30 - 21:00 (last order 20:45)

Image of food. Our menu differs from each season. ※料理はイメージです。季節により料理は異なります。

# Pink Series Lineup

お土産に、ご自宅のお持ち帰りに！  
Take back home as a souvenir



## Pink Curry

ピンク華麗 カレー

Unbelievable color but real curry taste! Original product from Tottori prefecture. The pink natural colorant is from Tottori-grown red beets. Great as Tottori souvenir!

見た目は驚き、味は本格！鳥取の新名物です。ピンク色の秘密は鳥取県産赤ピーズ。お土産にもおすすめです！



## Pink soy sauce

ピンク醤油

Pink soy sauce to brighten your table. The taste is authentic soy sauce, goes with not only Japanese food but also with western food.

料理を華やかにするピンクの醤油。だしの旨みが効いており、和食のみならず洋食にも相性バツグン！



## Pink rice

ピンクライス

Rice with added collagen and dietary fiber. Beautifully colored rice for beautiful and healthy lifestyle.

コラーゲンと食物繊維を配合したピンクのお米。甘みとモチモチとした食感が美味しい！美と健康にも優しいお米です。



## Kanpai SAKE

乾杯酒

Pink colored rice-based liquor perfect for aperitif or for a Kanpai drink at the table.

ピンク色が華やかな日本酒ベースのりキュールです。食卓を彩る幸せのピンクで乾杯をしてみませんか。



## Pink Wasabi

ピンク桜莢美 わさび

The color looks sweet but taste is wasabi paste with a real kick.

見た目は甘そうに見えますが、風味がよくツンと辛みの効いたピンクのわさび。香り、味、色を楽しめるわさびです。

A gift carrying the joy of pink!

You can purchase our pink series from our store.

ピンクシリーズは、本誌でご紹介している店舗でご購入頂けます

## Access アクセス



Tottori Sand Dunes Conan Airport  
鳥取砂丘コナン空港

Car  
10mins 約10分

Tottori port  
鳥取港



Tottori Sta.  
鳥取駅

Car  
7mins 約7分

OENOKIAN  
大榎庵