

昆布だしの効いたスープにくぐらせ、ポン酢でいただくスタイルです。
薬味のわさびが味のアクセント！

美酒佳肴ゆらく

米子市明治町227　TEL/0859-21-2606
営業時間/16:30～24:00(L.O.23:30)
定休日/日曜日(月曜祝日の場合、月曜休み)



金曜土曜限定メニュー
米子市淀江町の陸上養殖真さば、脂がのった「銀のさばしゃぶ」提供中！
※銀のさばしゃぶは、ゆらく・ゆらくhanare両店で提供しています。

美酒佳肴ゆらく hanare

米子市明治町262　TEL/0859-21-2606
営業時間/16:30～24:00(L.O.23:30)
定休日/日曜日(月曜祝日の場合、月曜休み)



お刺身でも味わえる新鮮なサバを大葉や紅葉おろしと合わせれば、旨みが口いっぱいに！

居酒屋みやび

※さばしゃぶの提供は週末のみ(要予約)
米子市尾高町111-29　TEL/0859-21-0790
営業時間/18:00～24:00(L.O.23:00)
定休日/日曜日(祝日の場合は営業)



お刺身でも食べられる新鮮なサバをさばしゃぶにして「とろろ」で！
絶品のさばしゃぶをどうぞ！

さばしゃぶ 串揚げ 弓紐

※さばしゃぶの提供は夜のみ
米子市万能町198　TEL/0859-22-8022
営業時間/[昼]火～金(祝日休み)11:30～14:00
[夜]18:00～22:00(L.O.21:00)
定休日/日曜、第1・3月曜(祝日前後変更有)

さばしゃぶ提供店が
日本一集まる場所『米子』

とろける鯖で、口福を

米子名物

さばしゃぶ

SABA-SHABU



玉ねぎとサバの定番スタイル！
薬味(ネギ、紅葉おろし、わさび)で味の変化も楽しんで！

山陰海鮮 炉端かば 米子角盤町店

米子市角盤町2-15　TEL/0859-22-7000
営業時間/17:00～25:00(L.O.24:00)
金・土・祝前日17:00～26:00(L.O.25:00)
定休日/日曜日



本だしと醤油ベースの甘めの出汁が特徴。
出汁と玉ねぎで引き立つ
豊かなサバの旨味！

大連 ※さばしゃぶの提供は夜のみ(要予約)

米子市末広町149　TEL/0859-22-4895
営業時間/11:00～14:00、17:30～22:00(L.O.21:30)
日曜17:00～20:30(L.O.20:00)
定休日/不定休



境港直送の厚切りサバ！
落ち着いた店内で、地酒と合わせるのもオススメ！

握りの頂天 米子駅前店

米子市万能町177パワービル1F
TEL0859-46-0368
営業時間/17:00～23:30(L.O.23:00)
定休日/日曜日

米子さばしゃぶの詳細は「特設サイト」をCHECK!
米子のさばしゃぶ

米子市経済部文化観光局観光課　鳥取県米子市東町161-2
Tel.0859-23-5211

※掲載写真はイメージです。
※サバの入荷状況により、当日メニューをお出しできない場合もございます。
事前に店舗へのお問合せをオススメします。
※掲載情報は2026年3月現在のものです。



山陰海鮮 炉端かば 米子駅前店

米子市明治町189 原田ビル1F　TEL/0859-21-7010
営業時間/17:00～25:00(L.O.24:00)
定休日/不定休



玉ねぎとサバの定番スタイル！
薬味(ネギ、紅葉おろし、わさび)で味の変化も楽しんで！

こうりん坊 山月庵

米子市明治町140 米子駅前パーキングビル1F
TEL/0859-31-5678
営業時間/17:00～24:00(L.O.23:30)
定休日/月曜日



脂がのった厚めのサバは食べ応え抜群！
薬味のネギをたっぷりのせて
秘伝のそば出汁で美味しさも格別！

居酒屋 幸

米子市道笑町2-94　TEL/0859-32-5181
営業時間/17:00～23:00(L.O.22:30)
定休日/日曜日・祝日



玉ねぎと一緒にポン酢で食すサバはまさに絶品！
長年愛され続ける伝統の店