

鳥取生まれの箱入り娘

白雪ひらめ

鳥取県の県魚として親しまれているヒラメをブランド化し、鳥取県米子市の地下海水を使い養殖。
雪のように透き通った白身が特徴です。

白雪ひらめの
うす造り

1,320円



白雪ひらめのうす造りイメージ

白雪ひらめの
大葉包み揚げ 1,452円



白雪ひらめの大葉包み揚げイメージ

白雪ひらめの姿盛り 4~5人前
9,075円

新鮮な白雪ひらめ一枚を贅沢に使いました。

- うす造りもしくは大葉包み揚げ
- うす造り・大葉包み揚げを半身ずつ
どちらかお選びいただけます。

白雪ひらめの大葉包み揚げ
イメージ



白雪ひらめの姿盛り
イメージ

※表示価格は、サービス料・消費税が含まれております。



【営業時間】

昼食 11:30 ~ 14:30 (ラストオーダー 14:00)
夕食 17:00 ~ 20:30 (ラストオーダー 20:00)

【ご予約・お問い合わせ】 Tel.0859-36-1116