



# 星取会席 五、五〇〇円(税込)

## 前菜

豆腐ちくわ 海老寿司 鶏松風  
境産鯖ジャーキー 星もなか  
らっきょうと胡瓜もろみあえ

## お造り

二種盛り

## 炊合せ

お嬢サバのトマトすき焼き鍋

## 焼物

溶岩石焼き  
大山どりの塩糍漬 季節の野菜

## 揚げ物

白雪ひらめの葛衣揚げ  
野菜天ぷら三種

## お食事

鳥取県産星空舞 香物 味噌汁

## 水菓子

時季の物

\*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。



鳥取県生まれの「白雪ひらめ」をご堪能ください

## 星取御膳 一、九八〇円(税込)

先付

季節の真丈 豆腐彩り豆  
九十レモン オクラ和え

お造り

白雪ひらめ薄造り

蓋物

国産大豆がんもどき 餡かけ

揚げ物

白雪ひらめ あられ揚げ  
野菜の天婦羅三種

食事

鳥取県産星空舞  
味噌汁 香の物

水菓子

時季のもの

\*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。



鳥取生まれの箱入り娘

# 白雪ひらめ



# いただき膳 二、四二〇円(税込)

先付け 春菊白和え

お造り 本日の二種盛り

焚合せ 湯豆腐 白髪葱  
蟹きのこ餡かけ

焼物 鱈照り焼き  
はじかみ

揚物 白身魚天婦羅  
野菜天婦羅三種

蒸し物 茶碗蒸し

お食事 鳥取県産星空舞  
香の物 味噌汁

水菓子 時季の物 コーヒー

\*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。



# 六花堂膳 三、六三〇円(税込)

## —山茶花—

### 一段膳

里芋揚げ饅頭 菊花きのご飴  
 玉子焼き 鰯塩焼き  
 はじかみ 菊花蕪  
 春菊白和え  
 紅葉人参 魚有馬煮  
 山茶花サーモン 黄身寿司  
 赤貝真丈串打ち

### 二段膳

お造り 本日のお造り二種  
 焚合せ 鯛かぶら 舞茸  
 紅葉麩 柚子  
 揚物 境港サバ竜田揚げ  
 青唐  
 食事 山のおこわ 香の物  
 味噌汁  
 水菓子 時季の物

\*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。