



米子城
大手門会席 六、六〇〇円(税込)

八寸

境港サーモン塩レモン焼き
 酢どり独活 赤貝時雨煮
 わかさぎ南蛮漬け
 蛍烏賊木の芽味噌
 椎茸ホン酢 筍一味焼き

お造り

本日のお造り二種

鍋物

しらうお鍋
 筍 若布 笹打ち葱

焼物

大山豚ホイル焼き

揚物

白海老かき揚げ
 野菜天婦羅三種

お食事

しじみ茶漬け 香の物

水菓子

抹茶ようかん(大山町産抹茶入り)

*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。



いただきます膳 二、四二〇円(税込)

先付け ひじき旨煮 大豆 人参

お造り 本日の二種盛り

長芋田舎煮

炊合せ 蓮根旨煮 信田巻煮

いんげん 桜麩

サーモンチーズ巻き

焼き物 玉葱 マヨネーズ

葱味噌

揚げ物 蓮根はさみ揚げ

野菜の天婦羅三種

蒸し物 茶碗蒸し

お食事 日南町産コシヒカリ

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。



六花堂膳

三、六三〇円(税込)

—桜—

一段膳

もずく 福紗胡瓜 落とし芋
 鱈柚庵焼き 細巻き玉子
 ブロッコリ 彩り豆サラダ
 ワカサギ南蛮漬け 酢蓮根
 筍 若布 落 桜麩の炊合せ

二段膳

お造り 本日のお造り二種

桜鯛道明寺蒸し

蒸物

桜葉 桜花
 銀あん ぶぶあられ

揚げ物

平目五色あられ揚げ
 野菜の天婦羅三種

食事

梅じゃこませ御飯
 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。