



米子城  
**大手門会席 六、六〇〇円(税込)**

八寸

烏賊もみじ和え  
 柿玉子 石垣真丈 渋皮栗甘露煮  
 青银杏 蓮根煎餅 紅葉煎餅

お造り

皆生ヒラメ

炊合せ

大山どりつみれ 半月大根  
 鳥取県産白葱 舞茸 紅葉麩

焼物

海鮮朴葉味噌焼き  
 海老 紐付き帆立 日本海産あじ  
 伯耆の椎茸 鳥取県産白葱  
 玉葱 赤黄パプリカ

酢物

境産紅ずわい蟹絹田巻き  
 わかさぎ このしろ 福紗胡瓜  
 はじかみ 半月レモン 酢味噌

お食事

山菜と赤貝の釜飯  
 香の物 味噌汁

水菓子

鳥取県産フルーツ

\*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。



# 中海内堀ゆうらん御膳

二、三〇〇円(税込)

八寸 彩り三種盛り

お造り 本日の二種盛り

鍋物 皆生ヒラメしゃぶしゃぶ  
彩り野菜 胡麻だれ

揚げ物 皆生ヒラメの唐揚げ  
彩り野菜ウスターソース餡

蒸物 茶碗蒸し

食事 日南町産こしひかり  
味噌汁 香の物

\*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。





# いただき膳 二、四二〇円(税込)

先付け 魚の有馬煮

お造り 本日の二種盛り

炊合せ 信田巻き旨煮 小芋  
南京 丸人参 紅葉麩

揚げ物 秋のきのこ天婦羅  
伯耆町産椎茸 きくらげ  
平茸 青唐 皆生塩

酢物 鶏の南蛮漬け  
玉葱 人参 レモン  
福紗胡瓜 若布 トマト  
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 コーヒー付き

\*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)

## —紅葉—

### 一段膳

烏賊紅葉和え 占地 胡瓜

渋皮栗甘露煮 けしの実

柿玉子 石垣真丈 鰯有馬煮

青銀杏串 蓮根煎餅 紅葉煎餅

炊合せ 秋茄子 蓮根旨煮

舞茸 木の葉南京

紐付き帆立時雨煮

紅葉麩

### 二段膳

お造り 本日のお造り二種

焼物 秋刀魚マヨポテトチーズ焼き

パプリカ 甘酢人参

揚物 椎茸はさみ揚げ

野菜の天婦羅三種

日南町産コシヒカリ

食事 赤貝時雨煮

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。