



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  
 青銀杏 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

境港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。



# 特別雲海会席 七、七〇〇円(税込)

## 前菜

海老黄味寿司 むかご真丈  
にしん昆布巻き 紅葉煎餅  
いくら菊花みぞれ和え

## お造り

本日の三種盛り

## 炊合せ

豚角煮 半月大根  
鳥取県産ブロッコリー  
ホワイトソース掛け

## 焼物

黒毛和牛陶板焼き  
彩り野菜 胡麻だれ

## 揚物

海老と秋のきのこの天婦羅  
伯耆町産椎茸 きくらげ  
平茸 皆生塩

## 酢物

皆生ヒラメ薄造り  
もみじおろし 葱 ポン酢

## 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。