



米子城

大手門会席 六、六〇〇円(税込)

先付け

皆生サーモン
燻製いくらみぞれ和え

八寸盛

海老押し寿司 月見玉子 紅葉麩
渋皮栗甘露煮 むかご真丈
銀杏麩 大山どりの鶏松風 山陰魚有馬煮

お造り

本日の三種盛り

煮物椀

蓮根餅 松茸

焼物

黒毛和牛鉄板焼き
彩り野菜たれ ぽん酢

揚げ物

鳥取県沖猛者海老唐揚げ
出雲大社町藻塩

お食事

境港鯖押し寿司
がり 宍道湖しじみ汁

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。



米子城

大手門会席 八、八〇〇円(税込)

—本丸—

先付け

皆生サーモン
燻製いくらみぞれ和え

八寸盛

海老押し寿司 月見玉子 紅葉麩
渋皮栗甘露煮 むかご真丈 銀杏麩
大山どりの鶏松風 山陰魚有馬煮

お造り

本日の三種盛り

吸物替り

松茸土瓶蒸し

焼物

鳥取万葉牛ステーキ
彩り焼き野菜 たれぽん酢

揚げ物

鳥取県沖猛者海老唐揚げ
出雲大社町藻塩

お食事

境港鯖押し寿司
がり 宍道湖しじみ汁

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。



秋を味わう味覚会席

五、五〇〇円(税込)

先付け

とろ湯葉 出汁 山葵

前菜

海老押し寿司 蓮根煎餅
占地 むかご 紅葉麩
月見玉子 鶏松風 銀杏麩

お造り

本日の三種盛り

吸物替り

松茸土瓶蒸し 海老 銀杏

焼物

大山豚朴葉焼き
彩り野菜

揚げ物

紅葉鯛の蕎麦の実揚げ
きのこ天婦羅 皆生塩

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。