



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。



星月夜会席 五、五〇〇円(税込)

前菜

海老黄身寿司 烏賊紅葉和え
公魚南蛮漬け いちよう麩
紅葉麩 むかご真丈

お造り

板長おすすめ二種盛り

鍋物

大山豚の豆乳鍋
彩り針野菜 星人参

焼物

合鴨と伯耆の国椎茸
朴葉焼き 彩り野菜

揚げ物

蓮根餅
蕎麦の実餡掛け

お食事

紅蟹茶漬け
香の物 味噌汁

水菓子

星もなか 抹茶あん

*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。



蟹づくし会席

九、六八〇円(税込)

先付

蟹豆腐出汁

酢物

蟹半身

土佐酢 檸檬

鍋物

蟹しやぶしやぶ

彩り針野菜

煮物椀

蟹すり流し

揚物

蟹足天婦羅

野菜天婦羅三種

山葵塩 藻塩 岩塩 檸檬

揚物

蓮根餅

蕎麦の実餡掛け

お食事

蟹味噌と葱味噌焼きおにぎり
香の物味噌汁

水菓子

星もなか 抹茶あん

＊食材の入荷により献立内容は変わることがございます。