



昼要予約

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。



いただき膳 二、四二〇円(税込)

先付け

胡麻豆腐 出汁

お造り

本日の二種盛り

炊合せ

蓮根餅
きのこ餡掛け

焼物

山芋明太焼き
酢蓮根

酢物

鯖翁まぶし
福紗胡瓜 若布 檸檬

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 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

蓮根煎餅 秋刀魚有馬煮

銀杏麩 むかご真丈 鶏松風

月見玉子 渋皮栗甘露煮

本日のお造り二種

二段膳 炊合せ 信田巻き旨煮 紅葉麩

酢物 サーモン絹田巻き

福紗胡瓜 檸檬

揚げ物 鱧オランダ揚げ

和風ソース餡かけ

食事 大山おこわ

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。



昼要予約

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。



だんだん小鍋膳 二、八〇〇円

前菜 季節の彩り八寸盛り合わせ

お造り 本日の二種盛り

鍋物 具材と出汁をお選びください

【具材】 一、大山どり 鶏つみれ

二、海鮮(帆立魚 海老)

【お出汁】 一、塩ちゃんこ

二、キムチ

揚げ物

海老天婦羅

野菜天婦羅三種 藻塩

蒸物

茶碗蒸し

お食事

大山おこわ

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。