



昼要予約

米子城

大手門会席 八、八〇〇円(税込)

—本丸—

先付け 蟹味噌豆腐 出汁

八寸盛 海老黄身寿司
煮こごり 合鴨燻製

なまこぽん酢 赤貝しぐれ煮

お造り 本日の三種盛り

焼物 黒毛和牛ステーキ
彩り焼き野菜たれ ぽん酢

強肴 のどぐろ

【お好みの調理法をお選びください】

- ・煮付け
- ・塩焼き
- ・唐揚げ

お食事 蟹茶漬け
特製たれ お出汁

水菓子 芋金団と米子城もなか

*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 魚有馬煮

春菊白和え

椿サーモン きぬかつぎ

柚子甘露煮 鯉昆布巻き

本日のお造り二種

二段膳 炊合せ 蓮根餅 きのこ餡掛け

焼物 鶏柚子胡椒焼き

生野菜サラダ

揚げ物 のどぐろ天婦羅

野菜天婦羅三種

食事 サーモン押し寿司

がり味噌汁

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

蟹味噌豆腐 出汁

八寸盛

海老黄身寿司
煮こごり 合鴨燻製
なまこぽん酢 赤貝しぐれ煮

お造り

本日の二種盛り

鍋物

黒毛和牛しゃぶしゃぶ
彩り針野菜
醤油出汁 胡麻だれ

揚げ物

海老天婦羅
野菜天婦羅三種
出雲大社町藻塩

お食事

蟹茶漬け
特製たれ お出汁

水菓子

芋金団と米子城もなか

*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。