



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。



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
 煮ごごり 合鴨燻製

なまこぼん酢 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 ぼん酢

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。



冬の味覚会席 五、五〇〇円(税込)

前菜

穴子寿司 椿サーモン
海老 玉子真丈 合鴨
魚有馬煮 柚子甘露煮

お造り

板長おすすめ二種盛り

鍋物

あんこう鍋
彩り針野菜 薬味 ぽん酢

焼物

大山どり塩麴焼き
彩り焼き野菜

揚げ物

大山蕎麦がき

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。



蟹づくし会席

九、六八〇円(税込)

先付け 蟹豆腐 出汁

酢物 蟹半身
土佐酢 檸檬

鍋物 蟹しゃぶしゃぶ
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

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 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。