



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 たら 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。



いただきます膳 二、四二〇円(税込)

先付け ほうれん草胡麻和え

お造り 本日の二種盛り

炊合せ 寒鰯大根 紅葉麩

焼物 鶏柚子胡椒チャーシュー
生野菜サラダ

酢物 わかさぎ南蛮漬け
茹で蛸 酢味噌 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)

— 椿 —

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 鯨昆布巻き

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
煮ごごり 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。



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。