



昼要予約

雲海会席 八、八〇〇円(税込)

前菜

椿サーモン 柚子甘露煮
菜の花翁昆布まぶし
魚有馬煮 干し柿射込み

お造り

本日の三種盛り

炊合せ

鯛かぶら 梅麩

焼物

黒毛和牛ステーキ
彩り焼き野菜 たれ ぽん酢

酢物

ずわい蟹
福紗胡瓜 若布 檸檬

蒸物

季節の魚信州蒸し

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

*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 大豆旨煮

お造り 本日の二種盛り

炊合せ 鯛かぶら 梅麩

焼物 鱸西京焼き

揚げ物 椎茸肉ミンチはさみ揚げ
野菜天婦羅 天出汁

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)

八寸盛

浅利ぬた和え 椿サーモン
いぶりがっこチーズ
鯛塩麴和え 玉子真丈
菜の花おぼろ昆布まぶし

お造り

本日の二種盛り

鍋物

黒毛和牛すき焼き鍋
彩り野菜

蒸物

伯耆の国椎茸菜種蒸し

お食事

赤貝ご飯
香の物 味噌汁

水菓子

米子城もなか 小倉あん

*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。



寒鰯御膳 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 寒鰯みぞれしやぶしやぶ

彩り針野菜 ぽん酢

揚げ物 寒鰯竜田揚げ

春雨 青唐

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。