



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。



# 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。



# 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。