



昼要予約

雲海会席 七、七〇〇円(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 梅麴

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 菜の花と筍の胡麻和え

お造り 本日の二種盛り

炊合せ 筍土佐煮 海老芝煮

焼物 寒鰯葱味噌焼き

揚げ物 野菜つみれ五色揚げ
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 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。



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 寒鰯みぞれしゃぶしゃぶ
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 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。