

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 梅麸
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 寒鮎葱味噌焼き

揚物 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

# 大手門会席 六、六〇〇円(税込)

米子城

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。



# 寒鯉御膳 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 寒鯉みぞれしゃぶしゃぶ

彩り針野菜 ぽん酢

揚物 寒鯉竜田揚げ

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。