



# 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。

# 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。





冬の味覚会席 五、五〇〇円(税込)

穴子寿司 椿サー モン

# 前 菜

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

## 燒物

大山どり 塩麹焼き  
彩り焼き野菜

揚物

# 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。

# 解蟹づくし会席

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。

