



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。



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ことがございます。



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ことがございます。