



昼要予約

雲海会席 八、八〇〇円(税込)

前菜

海老 合鴨燻製 彩麩
あさりぬた和え 桜長芋
このしろ押し寿司桜葉包み
鶏塩麴
境港サーモン南蛮漬け

お造り

板長おすすめ三種盛り

煮物椀

蛤吸い物 桜の花

焼物

黒毛和牛ステーキ
彩り焼き野菜 たれ ぽん酢

揚物

桜海老かき揚げ
野菜天婦羅三種

炊合せ

桜鯛旨煮 筍土佐煮 彩麩

お食事

日南町産コシヒカリ
香の物 味噌汁

水菓子

わらび餅

*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、六四〇円(税込)

先付け ブロッコリー彩り豆サラダ

お造り 本日の二種盛り

炊合せ 鶏つみれ 筍土佐煮 彩麩

焼物 鯛山椒焼き
セロリもろ味噌

揚げ物 桜海老かき揚げ
野菜天婦羅 天出汁

蒸物 茶碗蒸し

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)

—桜—

一段膳

鶏塩麴 穴子八幡巻き
 あさりぬた和え 檸檬
 魚有馬煮 三色団子
 桜長芋 出汁巻き玉子
 本日のお造り二種

二段膳

炊合せ 鯛旨煮 筍土佐煮 彩麩
 揚げ物 桜海老かき揚げ
 野菜天婦羅三種

酢物 魚南蛮漬け
 檸檬 土佐酢

食事 稲荷寿司
 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 あさりぬた和え 檸檬

八寸盛 サーモン押し寿司桜の葉包み
魚有馬煮 大山どり塩麴
桜長芋 三色団子

お造り 本日の二種盛り

炊合せ 白魚柳川鍋

焼物 大山豚八幡巻き
焼き野菜 味噌だれ

揚げ物 桜海老かき揚げ
野菜天婦羅三種

食事 稲荷寿司
がり味噌汁

水菓子 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。



桜鯛御膳 二、八〇〇円

変わり寿司

コノシロ押し寿司

サーモン押し寿司

桜鯛手毬 四種

梅肉 山葵醤油

大葉包み 胡瓜

揚げ物

桜鯛天婦羅

野菜天婦羅三種

汁物

桜蕎麦

蒲鉾 刻み葱

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。