

## 季節のコース

### ☆季節の酒肴

生湯葉と令鴨ロースべつこうあん  
鳥取のあごちくわ 姫かぶ 焼ねぎ 桜麩

### ☆料理長お任せサラダ

岩中豚の冷しやぶサラダ  
ごまドレッシング仕立て 鳥取の長芋とかぶ

### ☆お造り

本鮪(山口) 鰯(福岡)  
ひらすずき(大分) かんばち(宮崎)

### ☆季節の煮物

銀だらと九条ねぎの玉子どじ

### ☆焼き物

大山鶏塩麴焼き

### ☆旬の揚げ物

さばぶぐ 蟹あんかけ

### ☆ご飯

ひとめぼれ

### ☆ご飯のお供

椎茸佃煮 いくら醤油漬 シラス卸し 特産茗

季節によりメニューは異なります。

お一人様 六〇〇〇円(要予約)

ご予算に合わせてご予意させていただきます。

※ご予約は三日前までにご連絡お願い致します。