



U.S.D.A.
PRIME
Beef

★USA最上級プライムビーフ使用
米国産牛肉8段階の牛肉品質格付において
最上級ランクの「プライム」。
出現率は全体の約3%ほどで、超貴重で高品質。



上撰牛

※1人前 約3枚入り

厳選豚

※1人前 約6枚入り



手づくり 竹筒鶏つみれ

国産鶏の
つみれ。わ
ふわふわえた、
え芋をミンチに

巻いて食べよう



しゃぶしゃぶもち

鳥取県産低農薬有機肥料の
海王指定農家直送

弓ヶ浜の
みずみずしい
鳥取県産
甘く
白ネギ
使用。

しゃぶしゃぶネギ

白ネギ



白菜



レタス



水菜



スライス大根



くずきり



しめじ



えのき



舞茸



糸こんにゃく



ささがきごぼう



玉ねぎ



にら



讃岐風うどん



中華麺



稲庭風うどん



奥大山こしひかり
雑炊セット

鍋
〆



◆おつまみ



やみつきキャベツ



きゅうり一本漬け

大正の昔から続く地元の漬物屋さんの
低塩仕上げの漬物。



たこわさ



チヤンジヤ豆腐



枝豆



もずく酢

カレーポテサラ

◆揚げ物



特製唐揚げ



ポテトフライ



なんこつ唐揚げ

◆サラダ



ファミリーサラダ



豆腐サラダ



鳥取県産
低農薬
有機肥料
直送
海王指定農家

食事



特製出雲さるそば



鶏五目釜めし

※蓋めしは20時オーダーストップとさせていただきます。

お時間が30分程度
かかります。
お早めにご注文下さい。



稻庭風ざるうどん



自飯

※お茶碗でお出しします。

毎日手づくり。鰐と昆布で出汁を取
り、鶏肉、椎茸などにそれぞれ下味をつ
け仕上げた。和食店の茶碗蒸し。



茶碗蒸し

赤味噌
味噌汁
味噌漬け
味噌漬



味噌汁

特別栽培米こしひかり
奥大山・海藻米「美里」
境港中海でアミノ酸、
ミネラルをたっぷり含んだ
海藻を、源流の田に引き込み、
丹念に作った土と恵まれた
環境の元、化学肥料は使わず
大切に育てたお米です。
全国の数々のコンテストで
優秀な成績を収める一級品です。

KIDS MENU



春の 旨いもん

菜の花のベーコン巻き



大山どりコロッケ



ローストポーク

あさり釜めし

桜エビと春キャベツの煮浸し



春野菜と山菜のせいろ蒸し



釜めしはお時間が
30分程度かかります。
お早めにご注文下さい。
20時オーダーストップと
させていただきます。

しらす釜めし



あさりバター蒸し

海老と山菜の天婦羅



桜あんかけ
茶碗蒸し



菜の花と明太子の
グラタン



若竹煮





串揚げ三種盛

海老・おくら・うずら





春
Spring Fair
筍



春
Spring Fair
よもぎ麩



春
Spring Fair
鮭ハラス



春
Spring Fair
アボカド



春
Spring Fair
カキフライ



春
Spring Fair
砂肝



いか



蓮根



豚



チーズポテト



海老



うずら



おくら

なす

職人セット

海老・玉子・サーモン。
牛すき焼き巻き・とろ巻き



寿司五貫盛

サーモン・いか・玉子・海老・鯛



寿司三貫盛

サーモン・いか・海老



炙り三貫盛

ホタテ・サーモン・いか



お子様寿司

海老・玉子・いか



春にぎり

桜海老軍艦・煮穴子・菜の花



サラダ巻き寿司

牛すき焼き・鮭いくら・ツナ



野菜寿司三貫盛

大根千枚漬け・パプリカ・山芋とろろ



握りたてを
一貫から



まぐろ 炙りまぐろ



いか 炙りいか



サーモン 炙り
サーモン マヨ サーモンマヨ



とびっこ ねぎとろ
軍艦 軍艦



生海老 海老 海老マヨ



玉子



鯛



炙りホタテ



まぐろ三昧



サーモン三昧



海老三昧

お好きなデザートを
1つお選びください。



よもぎ
せんざい



ブクリューム
ブリュレ



抹茶アイス



二色芋ようかん



お抹茶
わらびもち



いちごアイス



いちごの
オーブンシュー



ミルク
キャラメルゼ
クリーント



バニラアイス