



平日ランチ



名物

蟹せいろめし

蟹せいろめし膳 3,500円(税込3,850円)

- 蟹せいろめし ●土瓶出汁 ●小鉢2種(あかもく、バイ貝旨煮)
- 刺身盛り ●蟹天婦羅 ●サラダ ●茶碗蒸し ●香の物



蟹せいろめし 2,500円(税込2,750円)

- 蟹せいろめし ●土瓶出汁
- 三ツ切弁当(かに真丈フライ、あかもく、サラダ) ●茶碗蒸し ●香の物

境産産紅ズワイガニを一枚丸ごと甲羅に入れ、
特製出汁で炊き上げたご飯と一緒に
せいろ蒸しにしました。



中海七珍とは…

鳥取県松江市・安来市と島根県境港市・米子市にまたがる中海で獲れる代表的な魚介類。

米子
新名物

中海七珍せいろめし



米子市の
伊木隆司市長に
ご試食いただきました
「非常においしくて
あっという間に
完食してしまいました。

堂々と米子の名物であると
言えると思います。」

と貴重なご意見を
いただきました。



中海七珍せいろめし 2,200円(税込2,420円)

●中海七珍せいろめし●土瓶出汁●三ツ切弁当(かに真丈フライ、あかもく、サラダ)
●茶碗蒸し●香の物



中海七珍せいろめし膳 3,500円(税込3,850円)

●中海七珍せいろめし●土瓶出汁●小鉢2種(あかもく、バイ貝旨煮)●刺身盛り
●蟹天婦羅●サラダ●茶碗蒸し●香の物



本格ごちそう

しゃぶしゃぶ

お品書き しゃぶしゃぶ肉 / 野菜盛り / メのラーメン

※ご注文は二人前より承ります。



鳥取和牛リブローズ <一人前> 6,300円(税込6,930円)

近年その脂質の良さが評価されており、肉質もきめ細やかで風味が最高です。赤身と脂のバランスが絶妙で、牛肉本来の美味しさが感じられます。

国産牛リブローズ <一人前> 4,000円(税込4,400円)

国産牛本来の味わいをしっかりと堪能できる牛リブローズ。キメが細かく霜降りもバランスよく入り、柔らかいのが特徴。

鳥取県産豚肩ロース <一人前> 2,400円(税込2,640円)

秀峰大山の裾野ですくすく育った鳥取県産豚。クセがなく脂の甘みがあり肉の味もしっかりとした肩ロース肉を使用。

追加注文

- 鳥取和牛
4,100円(税込4,510円)
- 国産牛
2,500円(税込2,750円)
- 鳥取県産豚
1,100円(税込1,210円)
- 野菜盛り
900円(税込990円)

鳥取県は
しゃぶしゃぶ
発祥の地であり、
和牛日本一を競う
審査大会にて
一等賞を獲得した
隠れた牛の名産地です。
脂はまるやかで甘く、
赤身にコクが
あるのが特徴です。



※写真はうな重です。

うな重 4,400円(税込4,840円)

●国産鰻のうな重 ●吸い物 ●香の物

うな丼 2,500円(税込2,750円)

●国産鰻のうな丼 ●吸い物 ●香の物



※写真はひつまぶしです。

上ひつまぶし 4,800円(税込5,280円)

●国産鰻のひつまぶし ●茶碗蒸し ●土瓶吸い物 ●香の物

ひつまぶし 2,700円(税込2,970円)

●国産鰻のひつまぶし ●茶碗蒸し ●土瓶吸い物 ●香の物



国産うなぎを白焼きにし、自家製たれを重ね塗りし焼き上げました。てまひまかけて焼き上げた鰻と美里米ご飯の相性は抜群。口に入れた時に香ばしい香りとふっくらとした食感をお楽しみください。

秋香るかご仕立てに
仕上げました。

紅葉に見立てた魚の西京焼き、
魚の串揚げ、きのこせいろご飯。
五感で満足いただける内容です。

小町弁当

2,200円(税込2,420円)

- 秋の籠仕立て
魚の紅葉焼き
小鉢
サラダ
串揚げ
- 刺身
- 合鴨小鍋
- きのこせいろご飯
- 茶碗蒸し



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。
全国数々のコンクールで優秀な成績を収める
一級品です。





刺身天ぷら膳、鳥取牛サーロインステーキ膳は
釜めしで提供するため
20分程度お時間いただきます。



刺身天ぷら膳
2,500円 (税込2,750円)

- 舟盛 ●天婦羅 ●小鉢二種 ●茶碗蒸し ●美里米ごはん
- 小鍋 ●香の物



鳥取牛サーロインステーキ膳
3,500円 (税込3,850円)

- 鳥取牛サーロインステーキ ●三つ切(サラダ・茶碗蒸し・小鉢) ●美里米ごはん
- 小汁 ●香の物

平日限定
ランチメニュー

秋の華かご膳

1,364円
(税込1,500円)

■秋の籠仕立て
(魚の紅葉焼き / 小鉢 / サラダ / 串揚げ)

■合鴨小鍋 ■きのこせいろご飯 ■茶碗蒸し

秋香るかご仕立てに仕上げました。

紅葉に見立てた魚の西京焼き、鮭の串揚げ、きのこせいろご飯。
五感で満足いただける内容です。

平日限定

週替わりランチ

1,364円
(税込1,500円)



1
週目

寿司とあったかうどんランチ

にぎり寿司5貫・サラダ・小鉢2種・うどん・天婦羅・茶碗蒸し



2
週目

特製えびフライランチ

特製大海老フライ・三ツ切(小鉢・サラダ・茶碗蒸し)・美里米ごはん・香の物・小汁



3
週目

大山そばと秋香るおこわランチ

大山そば・鶏の南蛮だし・大山おこわ・天婦羅・茶碗蒸し・小鉢2種



4
週目

和風ランチ

刺身・魚の西京焼き・三ツ切(茶碗蒸し・サラダ・かに真丈フライ)・美里米ごはん・香の物・あら汁小鍋

お子様メニュー



わらべ膳
1,500円 (税込1,650円)

刺身、ハンバーグ、エビフライ
ポテトフライ、おにぎり、茶碗蒸し
デザート、オレンジジュース

お子様うどん
350円 (税込385円)

茶碗蒸し
200円 (税込220円)



お子様プレート
750円 (税込825円)

唐揚げ、エビフライ
ポテトフライ、おにぎり
うどん、オレンジジュース

甘さ
ひかえめ

大人の本格抹茶シリーズ



濃い抹茶パフェ
530円(税込583円)



濃い抹茶アイス
300円(税込330円)

抹茶アイスは大山町
『井上青輝園』で栽培した
有機肥料・低農薬の
茶葉を100%使用しています。



特濃プレミアム
石ごね抹茶アイス 730円(税込803円)



によばっ娘アイス
600円(税込660円)



ぜんざい
380円(税込418円)



ミルクレープキャラメリゼ
380円(税込418円)



石ごねいちごアイス
600円(税込660円)

お抹茶の小さなパフェ
480円(税込528円)

お抹茶わらびもち
330円(税込363円)

アイス(いちご・バニラ・抹茶)
各200円(税込220円)



平日限定・要予約



お得なランチプラン

おしゃべりーゼ

婦人会・接待にどうぞ

下記どちらのメニューにも

おまかせデザート2品と
ソフトドリンク1杯付き



籠仕立て 2,200円(税込)



秋香る釜めしランチ 2,500円(税込)