

「海・山・郷」の食材をふんだんに使い
秋らしい彩りをぎゅっと詰め込んだ、趣ある籠仕立て。

限定

ランチ

平日

数量
限定

秋の華かご膳 1,500円(税込1,650円)

●秋の籠仕立て

(舞茸とさつまいものかき揚げ、かにグラタン、バサンマ、サラダ
きのこ栗ごはん、茶碗蒸し)

●豚肉みぞれ鍋

秋の訪れを一層感じられる

「きのこ」「さつまいも」「栗」をはじめ

9月に解禁される「紅ズワイガニ」を使用した

手づくりかにグラタンもご用意。

旬の味覚を盛り込んだ華かご膳を、心ゆくまで堪能ください。

数量
限定



季節の釜めしに変更

+550円

和風ランチ 1,500円(税込1,650円)

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

白ごはん(美里米ごはん)は、釜炊きでご提供いたします



蟹せいろめし

2,300円(税込2,530円)

蟹せいろめし・土瓶出汁・三ツ切弁当(かに真丈フライ、白和え、サラ
ダ)・茶碗蒸し・香の物

美味しい
召し上がり方

1. 甲羅の中身をせいろご飯と混ぜて
2. 薬味を入れて
3. 焼いた紅ズワイガニの甲羅から出汁を取った土瓶出汁をかけてお茶漬け風に

紅ズワイガニ

深海に生息する、日本海を代表するカニ。名前の通り、生きている時から茹で上げたように鮮やかな紅色をしており、甘みのある身が特徴。漁期は9月から翌年6月まで。



中海七珍せいろめし 2,300円(税込2,530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、白和
え、サラダ)・茶碗蒸し・香の物

美味しい
召し上がり方

1. ご飯と6種類の具材、それぞれ組み合わせて
2. オダエビ有馬煮とご飯を混ぜて、土瓶出汁をかけてお茶漬け風に

中海七珍

島根県松江市・安来市、鳥取県境港市・米子市にまたがる中海で獲れる代表的な魚介類。中海は淡水と海水が混ざり合う汽水湖で、多くの魚介類が生息しているのが特徴。

平日限定

厳選

週替わりランチ

今週の内容はスタッフまでお気軽にお尋ねください

特製えびフライランチの「美里米ごはん」は変更できます
…季節の釜めし(+550円)

1,364円

(税込1,500円)



寿司とミニうどんランチ



特製えびフライランチ



大山そばとおこわランチ

にぎり寿司5貫・サラダ・小鉢2種・ミニうどん・天婦羅・茶碗蒸し

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

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

境産紅ズワイガニを丸ごと一枚甲羅に入れて
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。

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(白和え・バイ貝旨煮)
●刺身盛り ●蟹天婦羅 ●サラダ ●茶碗蒸し ●香の物

Boiled red snow crab, Sashimi, Tempura
삶은 대게, 사시미 모듬, 튀김
煮紅色的雪蟹, 生魚片拼盤, 天婦羅
煮烤紅色的雪蟹, 生魚片拼盤, 天婦羅



美味しい召し上がり方

1. 甲羅の中身をせいろご飯と混ぜて
2. 薬味を入れて
3. 焼いた紅ズワイガニの甲羅から出汁を取った土瓶出汁をかけてお茶漬け風に



紅ズワイガニ

深海に生息している日本海を代表するカニ。名前の通り、生きている状態から茹でたように鮮やかな紅色をしており、身の甘みが特徴。漁期は9月～翌年6月。

米子名物

中海七珍せいりめし

中海の7種類の魚介類をそれぞれ味付けを変え
特製出汁で炊き上げたご飯と一緒に
せいり蒸しにしました。

中海七珍せいりめし膳 3,500円(税込3,850円)

●中海七珍せいりめし ●土瓶出汁 ●小鉢2種(白和え・バイ貝旨煮)
●刺身盛り ●蟹天婦羅 ●サラダ ●茶碗蒸し ●香の物



美味しい召し上がり方

1. ご飯と6種類の具材、それぞれ組み合わせて
2. オダエビ有馬煮とご飯を混ぜて
土瓶出汁をかけてお茶漬け風に

※写真はイメージです。

中海七珍

島根県松江市・安来市と鳥取県境港市・米子市にまたがる中海で獲れる代表的な魚介類。中海は淡水と海水が混じりあった汽水湖のため数多くの魚介類が生息しているのが特徴。



米子市長・伊木隆司様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ます

と貴重なご意見をいただきました



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。

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。
脂はまろやかで甘く、
赤身にコクがあるのが特徴です。

追加注文

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



※写真はうな重です。

口に入れた時の香ばしい香りと
ふっくらとした食感をお楽しみください。

うな重(一尾) 4,400円(税込4,840円)

●国産鰻のうな重 ●吸い物 ●香の物

うな丼(半尾) 2,500円(税込2,750円)

●国産鰻のうな丼 ●吸い物 ●香の物

上ひつまぶし(一尾) 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(半尾) 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



※写真はひつまぶしです。



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。



全国数々のコンクールで
優秀な成績を取る一級品

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
境のもと、化学肥料は使わず大切に育てたお米です。



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

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



+550円

季節の釜めしに変更可能です

※内容はスタッフまでお尋ねください。



小町弁当

2,200円 (税込2,420円)

- 秋の籠仕立て(舞茸とさつまいものかき揚げ、かにグラタン、ペサンマ、
- サラダ、きのこ栗ごはん、茶碗蒸し) ●刺身 ●豚肉みぞれ鍋



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



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

お子様 メニュー

甘さ
ひかえめ

大人の
本格抹茶
シリーズ

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。



茶碗蒸し

200円(税込220円)



お子様うどん

380円(税込418円)



石ごねいちごアイス
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)



によばっ娘アイス

600円(税込660円)



お抹茶わらびもち
330円(税込363円)

アイス(いちご・バニラ)

各200円(税込220円)



濃い抹茶アイス

300円(税込330円)



濃い抹茶パフェ

530円(税込583円)



特濃プレミアム
石ごね抹茶アイス 730円(税込803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)



釜めしランチ 2,500円(税込)