

- 先付 -

農園大根と合鴨の治部煮

- 造里 -

本日の水揚げ鮮魚より三種盛り合わせ

- 八寸 -

枳盛り：黒豆 大豆

たたき牛蒡 丸十かるかん焼 金柑蜜煮

ぶと海老から揚げ 鰯西京焼

- 蒸物 -

自家農園野菜と鮮魚のタジン鍋

～特製野菜おろしソース～

- 箸休め -

キャベツの葛豆腐

- 主皿 -

境港より鮫鱈鍋

オリジナルポン酢で

- 食事 -

蓮根の黒釜炊き御飯

香物 味噌汁

- デザート -

黒糖プリン 苺と小豆餡

6,300円

- 先付 -

農園大根と合鴨の治部煮

- 造里 -

本日の水揚げ鮮魚より三種盛り合わせ

- 八寸 -

枳盛り：黒豆 大豆

たたき牛蒡 丸十かるかん焼 金柑蜜煮

ぶと海老から揚げ 鰯西京焼

- 蒸物 -

自家農園野菜と鮮魚のタジン鍋

～特製野菜おろしソース～

- 箸休め -

キャベツの葛豆腐

- 主皿 -

鳥取県産東伯和牛 霜降り陶板焼き

煮野菜と芽キャベツ 山椒ソースで

- 食事 -

蓮根の黒釜炊き御飯

香物 味噌汁

- デザート -

黒糖プリン 苺と小豆餡

8,400円