

春メニュー

和名
炭亭

5月末日迄

春の創作膳

春かおり ニ三〇〇円

(税込二、五三〇円)

お献立
先付 菜の花と春キャベツの浸し
小鍋 蛤の若竹煮鍋
楽盛 鰯のふき味噌焼き
揚物 イカと桜海老のかき揚げ

洋皿 大山鶏うすいソース
食事 白御飯(仁多米)
香物 はりはり漬
デザート デザート
コーヒー

春彩々

ニ九五〇円

(税込三、二四五円)

【春かおり】を
グレードアップ

【春かおり】に
お造り二種盛りを追加

デザートを
かくれんぼアイス
またはパレットデザートに変更



かくれんぼアイス



パレットデザート

新メニュー

島根和牛と

春野菜の

すき焼御膳

ニ七〇〇円

(税込二、九七〇円)

お献立

菜の花と
春キャベツの浸し
島根和牛のすき鍋
若竹煮
境港サーモンの
マリネ

白御飯(仁多米)
吸物
香物

新メニュー

イカとろろ飯と

石州穴子うどん御膳

ニ三〇〇円 (税込二、五三〇円)

お献立

菜の花と
春キャベツの浸し
石州穴子と山菜うどん
天ぷら盛り合わせ
境港サーモンのマリネ
イカ沖漬け若布とろろ飯
香物

