

盛皿料理 6,500円コース

- ・蒸し大山鶏と海老のサラダ
- ・鯛カルパッチョ
- ・牛ハラミロースト ガーリックソース
- ・豚と胡瓜の生姜炒め
- ・天婦羅盛り合わせ
- ・寿司盛り合わせ
- ・フルーツ

5,500円コース (6品) もあります

白兔会館 夏のご宴会メニューのご案内

令和6年 6月1日(土) ~ 令和6年 8月31日(土)

会席料理 6,500円コース

- ・先付：とうもろこし豆腐
- ・前菜：鳥取和牛ローストビーフ
- ・造り：鱸・本鮪
- ・焼物：鮎塩焼き
- ・煮物：大山鶏葛打ち共地館かけ
- ・揚物：旬魚の天婦羅
- ・酢の物：蛸湯引き 緑酢掛け
- ・食事：わかめしらすご飯
- ・留椀：蜆赤味噌仕立
- ・香の物
- ・デザート

5,500円・8,000円コースもあります

◆ 公立学校共済組合の組合員及び被扶養者家族は
利用助成券がご利用いただけます ◆
助成額・利用条件等の詳細は白兔会館までお問い合わせください

※料理写真はイメージです。内容は変更する場合がございます。

飲み放題プラン 2時間コース
2,200円 (税サ込)

ビール・日本酒・焼酎(芋・麦)・酎ハイ・ウイスキーノンアルコールビール
ノンアルコールカクテル・オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・ジンジャエール

白兔会館

〒680-0833
鳥取市末広温泉町556

ご予約・お問い合わせ

TEL. 0857-23-1021
<https://www.hakutokaikan.com/>

