

## 盛皿料理

5,500円 コース

- ・焼物盛り合わせ (鯖塩焼・鰻巻・茄子揚げたし)
- ・大山鶏と木の子のガーリックバター醤油炒め
- ・カナールのスモークサラダ仕立てバルサミコンソース
- ・仔牛のロースト キノコソース
- ・寿司盛り合わせ
- ・フルーツ

6,500円コース (7品) もあります

※盛皿料理は7名様よりご予約を承ります。

# 白兔会館 秋のご宴会メニューのご案内

令和6年 9月1日(日) ~ 令和6年 10月31日(木)

## 会席料理

6,500円 コース

- ・先付：帆立と茄子の海老そぼろ餡かけ
- ・造り：鯖・平目
- ・焼物：鯖の幽庵焼・鴨ロースト
- ・台の物：大山鶏木の子鍋
- ・揚物：舞茸と赤鰯の天婦羅
- ・蒸し物：雲子茶碗蒸し
- ・酢の物：サーモン砵巻 土佐酢掛け
- ・食事：大山鶏炊き込みご飯
- ・留椀：なめ茸赤味噌仕立
- ・香の物
- ・デザート

5,500円 (7品) ・ 8,000円 (9品) 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/>

