

盛皿料理 6,500円 コース

- ・刺身盛り合わせ（鱸・鮪・寒八）
- ・ニース風サラダ
- ・紋甲烏賊と夏野菜の塩炒め
- ・豚フィレ肉の香草パン粉焼
- ・白身魚のワイン蒸し
- ・鱧と海老の天婦羅
- ・鰻棒寿司・握り寿司
- ・フルーツ

5,500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 夏のご宴会メニューのご案内

令和7年 6月1日(日) ～ 令和7年 8月31日(日)

会席料理 8,000円 コース

- ・先付：海老と白身魚のゼリー寄せ
- ・八寸：鮎のスモーク、湖山池蜆酒蒸し
順才吸酢、猛者海老塩焼、鰻棒寿司
- ・造り：鱸・寒八・鮪
- ・焼物：牛オーカクロースト 夏野菜のグリル
- ・煮物：大山ハーブ鶏治部煮
- ・揚げ物：鱧と海老つみれの天婦羅
- ・酢の物：白烏賊・茗荷土佐酢和え
- ・食事：しらすわかめご飯
- ・留碗：飛魚つみれ清汁
- ・香の物
- ・デザート

6,000円・7,000円コースもあります

※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。



◆ 公立学校共済組合組合員及び被扶養者家族・鳥取県市町村職員互助会会員 ◆

ご宴会ご利用の際 利用補助券がご利用頂けます

(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)

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/>

