

※料理写真は8,500円コースです。

会席料理

8,500円(税込)
コース

6,500円・7,500円コースもあります

- ・先付：桜胡麻豆腐
- ・八寸：蛤黄身焼・蛭烏賊山椒煮・海老芝煮・鯛昆布メ手まり寿司・ウド酢味噌掛け・和牛ロースト
- ・お造り：本鮪・鯛・甘海老
- ・焼物：鯛のポワレ・春野菜添え
- ・台の物：黒毛和牛と春野菜の小鍋
- ・揚げ物：鶏つみれ天婦羅・海老湯葉巻・ふきのとう衣揚げ
- ・酢の物：蛭烏賊・帆立緑酢掛け
- ・留め碗：鯛清汁
- ・お食事：筍ご飯
- ・香の物：二種盛り
- ・水菓子：ストロベリームース

※お料理内容は変更になる場合がございます。

春の宴 歓送迎会

令和8年

3月1日|日|

— 5月31日|日|

飲み放題 プラン

90分

2,200円(税込)

120分

2,500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/ジンジャール

パーティー 盛皿

7,000円(税込)
コース

6,000円・8,000円コースもあります

- ・キッシュとシュリンプ サラダ仕立て
- ・牛サーロインステーキ 春野菜添え
- ・白身魚のムニエル
- ・刺身盛り
- ・大山豚と筍のオイスターソース炒め
- ・寿司盛り合わせ
- ・フルーツ

※お料理内容は変更になる場合がございます。



※料理写真は7,000円コースです。(7名様盛り)



はく と
白兎会館

ご予約・お問合せ先

TEL.0857-23-1021

〒680-0833 鳥取県鳥取市末広温泉町556

FAX.0857-23-1594

<https://www.hakutokaikan.com>

HP

