



盛皿料理 6,500円コース

- ・ 鶏むね肉のハム仕立
- ・ バルマンティエのクロケット
- ・ ツナとアボカドのタルタル
- ・ カナールのロースト
- ・ 白身魚のムニエルバタークリームソース
- ・ 麻婆茄子
- ・ 海老玉 木の子餡かけ
- ・ カジキ鯖フライ おろしポン酢
- ・ 大山鶏炊き込みご飯おにぎり
- ・ 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 秋のご宴会メニューのご案内

令和7年 9月2日(火) ~ 令和7年 10月31日(金)

会席料理 8,000円コース

- ・ 八寸：大山鶏二身椎茸・薯蕷蒸し山葵
合鴨ロースト・蓮根芋チップ
銀杏南瓜・紅蟹寿司
- ・ 椀物：鱧葛打ち
- ・ 造り：本鯖・鯛・鯛
- ・ 焼物：鳥取和牛ステーキ 秋野菜添え
- ・ 煮物：鳥取港地魚鍋
- ・ 揚物：蓮根海老挟み揚げ・大山豚占地巻
- ・ 酢の物：秋刀魚炙り
- ・ 食事：大山鶏と木の子の炊き込みご飯
- ・ 留椀：鯛赤味噌仕立
- ・ 香の物
- ・ デザート：ティラミス

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。

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/>

