

旬の素材を選び抜いた

本物志向の料理を愉しむ

皆生シーサイドホテルの

「慶祝」・「法要」プラン

【酒菜】
主食の前にお出しする
季節をあしらった酒の肴。
後につづくお料理と
お酒がすすむ様、味に
彩りを添えて。



【割鮮】

境港や淀江から毎日買い
付ける地獲れの鮮魚。
時季の美味を厳選して、
その日にいちばん
「美味しいもの」を。

【焼物】

「海鮮石焼」は熱々に熱した
石の上で素材を炙って
いただく人気の逸品。
その香りと音が食欲を
そそります。



【酢物】

平目や鰯、鮎や岩がき等、
旬の食材を割り酢や
ポン酢、梅肉酢などで
さっぱりと口直し。
冬には松葉蟹も。



お料理の献立内容は
季節の素材に合わせて
変えております。
美味しいものを
吟味いたしますので
ご予算に合わせて
ご利用の日に
最もふさわしい
コースで調理させて
いただきます。

慶事

お祝い会席

長寿の祝い
送別会・歓迎会
ご婚約・ご結婚
記念日・退職祝い
ご入学・ご卒業
お誕生日・七五三



●足の不自由な方にご好評の
お座敷でのテーブル席も
ございます。

法事

ご法要会席

四十九日
一周忌・三周忌
年回法要などに。

●送迎も承ります

当館から片道三十分圏内で
十五名様以上のご乗車なら
無料で送迎いたします。

(要予約)

かけ流しの天然温泉と全室から眺める海景色

皆生シーサイドホテル

0859-34-2222

鳥取県米子市皆生温泉3-4-3
(米子方面から観光センターを直進、海岸つきあたり)

URL: <http://www.sanin.com/seaside>
E-mail: info@kaike-seaside-hotel.co.jp



天然温泉かけ流しの大浴場。
ご会食のお客様は無料でお入りいただけます。

お祝い会席

◆お品書き一例

吉兆

(六、五〇〇円)

- 先付 時季の酒肴
- 前菜 旬彩五種
- 造り 活魚四種盛
- 小鍋 島根牛しゃぶしゃぶ
- 焼物 海鮮石焼
- 蒸物 茶碗蒸し
- 揚物 天ぶら盛合せ
- 酢物 ずわい蟹
- 留椀 清汁仕立
- 食事 白飯、香の物
- 水菓子 フルーツ

永楽

(一〇、〇〇〇円)

- 先付 時季の酒肴
- 前菜 旬彩五種
- 造り 活魚五種盛
- 小鍋 旬味鍋仕立
- 焼物 島根牛直火焼
- 蒸物 鯛ちり蒸し
- 強肴 海鮮石焼
- 揚物 天ぶら盛合せ
- 酢物 あわび、旬菜
- 留椀 清汁仕立
- 食事 白飯、香の物
- 水菓子 フルーツ

福寿

(八、〇〇〇円)

- 先付 時季の酒肴
- 前菜 旬彩五種
- 造り 活魚五種盛
- 小鍋 島根牛しゃぶしゃぶ
- 焼物 あわびバター焼
- 蒸物 時季の一品
- 揚物 天ぶら盛合せ
- 酢物 ずわい蟹
- 留椀 清汁仕立
- 食事 白飯、香の物
- 水菓子 フルーツ

◆お子様メニュー

「お子様会席」

各コースより一、五〇〇円引き

「お子様ランチ」

二、一〇〇円

「サービス料・税込」

ご法要会席

◆お品書き一例

雪

(四、八〇〇円)

- 前菜 旬彩三種
- 造り 活魚三種盛
- 小鍋 旬味鍋仕立
- 焼物 時季の魚介
- 蒸物 茶碗蒸し
- 揚物 天ぶら盛合せ
- 酢物 ずわい蟹
- 留椀 清汁仕立
- 食事 白飯、香の物
- 水菓子 フルーツ

花

(六、八〇〇円)

- 先付 時季の酒肴
- 前菜 旬彩五種
- 造り 活魚四種盛
- 小鍋 島根牛しゃぶしゃぶ
- 焼物 海鮮石焼
- 蒸物 旬魚ちり蒸し
- 強肴 時季の一品
- 揚物 天ぶら盛合せ
- 酢物 ずわい蟹
- 留椀 清汁仕立
- 食事 白飯、香の物
- 水菓子 フルーツ

月

(五、八〇〇円)

- 前菜 旬彩五種
- 造り 活魚四種盛
- 小鍋 島根牛しゃぶしゃぶ
- 焼物 海鮮石焼
- 蒸物 時季の一品
- 揚物 天ぶら盛合せ
- 酢物 ずわい蟹
- 留椀 清汁仕立
- 食事 白飯、香の物
- 水菓子 フルーツ

◆お子様メニュー

「お子様会席」

各コースより一、五〇〇円引き

「お子様ランチ」

二、一〇〇円

「サービス料・税込」

◆各コースとも苦手な食材、ご要望等ご相談に応じます。