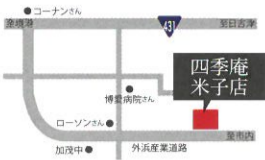


# 四季庵グループ JAPAN

各コースとも2名様より承ります。

**海鮮れすとらん 四季庵**  
SHIKIAN Yonago  
[米子店] ☎ 0859-48-0141  
■お座敷/2名様〜**ご宴会 最大56名様**

◎米子市両三柳780-1  
◎昼/11:00~14:30[ラストオーダー14:00]  
◎夜/17:00~21:30[ラストオーダー21:00]  
◎年中無休 専用駐車場60台  
◎12名様用お座敷3室  
◎20名様用お座敷1室(最大56名様)  
◎掘りこたつ式テーブル席62席 全118席



**アサヒマチシキアン**  
Asahimachi SHIKIAN  
☎ 0859-31-6288

◎米子市朝日町11  
◎18:00~24:00[ラストオーダー23:30]  
◎2Fお座敷4~16名・  
テーブル12名部屋×4室  
◎最大60名様可能



■2階個室/4名様〜**ご宴会 最大60名様**  
11月中旬・1階リニューアルオープン(全個室になります)



## 「冬の味覚会席」奥出雲ポークと冬野菜のとろろみぞれ鍋コース

【お1人様】3,500円(税別)

- 先付/紫芋豆腐・蒸物/茶碗蒸し〜ほうれん草餡掛け〜・造里/朝どれ鮮魚三種盛り合わせ
- 台物/奥出雲ポークと冬野菜のとろろみぞれ鍋・焼物/真鱈の黄金焼・揚物/蓮根饅頭蟹殻か
- 食事/寒鱈の胡麻たれ茶漬け・香物/盛り合わせ・甘味/季節のデザート



## のどぐろ姿身会席

【お1人様】5,500円(税別)

のどぐろの焼、煮、鍋の中から1つお選びいただけます

- 先付/本日の一品
- 蒸物/茶碗蒸し
- 造里/厳選鮮魚三種盛り合わせ
- のどぐろ姿身逸品
- 揚物/季節の天ぷら盛り合わせ
- 食事/蟹釜飯 汁
- 香物/盛り合わせ
- 甘味/シャーベット

## 選べる鍋コース ①とりすき鍋 ②べっぴん鍋 ③寄せ鍋 <各>【お1人様】3,000円(税別)

- 蒸物/茶碗蒸し・造里/造り2種・台物/①とりすき鍋 ②べっぴん鍋 ③寄せ鍋
- 揚物/海老と季節野菜の天婦羅・食事/①めうどん ②めらーめん ③めうどん又はめ雑炊
- 甘味/シャーベット

蟹すき鍋コースは 【お1人様】4,500円(税別)



## のどぐろとベニズワイ蟹の冬会席

【お1人様】4,000円(税別)

- 先付/安来産肉厚いたけと大山ハーブ鶏の包み焼き・蒸物/べっぴん茶碗蒸し
- 造里/厳選鮮魚盛り合わせ・宝菜皿/天然鯛の杉板焼きのどぐろ丸干し 紅蟹と季節野菜の天婦羅
- 台物/本日の鮮魚のしゃぶしゃぶ・食事/朝獲れ海の幸丼・椀物/宍道湖産しじみ汁
- 甘味/干し柿羊羹



## お刺身付き大山ハーブ鶏の名物白濁べっぴん鍋コース

【お1人様】3,500円(税別)

- 先付/季節の逸品・蒸物/茶碗蒸し・造里/造り2種・台物/名物白濁べっぴん鍋
- 揚物/本日の揚げ物・食事/めらーめん・甘味/季節のシャーベット



名物/とらふぐ鉄刺(薄造り)

冬の極上食材で愉しむ年末年始はいかがですか。

## 食通の贅を極める「とらふぐ」

海鮮れすとらん四季庵とアサヒマチシキアンの両店で  
お召し上がり頂けます。

### 四季庵名物とらふぐプレミアムコース

- 鉄皮・鉄刺・とらふぐ唐揚げ・茶碗蒸し・鉄ちり
- 雑炊・デザート 【お1人様】7,000円(税別)

### 鉄ちり(とらふぐ鍋)コース

- 鉄皮・造里2種盛り・茶碗蒸し・鉄ちり・海老と季節野菜の天婦羅・雑炊・デザート 【お1人様】5,500円(税別)

※ふぐ料理: 冬季限定11月~2月末まで

※【国産とらふぐ使用】冷凍は一切使用していません。

