

TASTE 忘・新年会プランのご案内

表示価格は全て消費税別です。

米子駅前 四季庵
Yonago Ekimae SHIKIAN
☎ 0859-30-3951
■個室 / 2名様～
■宴会 最大32名様

◎米子市茶町7番地 石川ビル1F
営業18:00～24:00[ラストオーダー23:30]
◎2名様～6名様×6室、7名様～12名様×2室
BOX席:2名様～12名様×1室
広間最大24名様×1室
※仕切りを外せば最大45名様のご宴会が可能です。



地菜和食 庵 -an-
Chisai Wasyoku an
☎ 0859-37-3332
■全個室 / 2名様～
■宴会 最大50名様

◎米子市角盤町2-10カバンビル2F
営業18:00～24:00[ラストオーダー23:30]
◎12名様用お座敷×4室※仕切りを外せば
大宴会場 最大50名様可能
6名様用お座敷、4名様用お座敷×2室
※テラス付もございます
2名様用カッパルシート×2室
6名様用テーブル席 全72席



山陰宝魚『のどぐろ』とサーロインステーキの冬月会席

【お1人様】4,000円(税別)

- 前菜/冬月前菜盛合せ ●造里/境港産鮮魚造里盛合せ ●小鍋/大山鶏はりはり鍋 沢煮仕立て
- 焼物/サーロインステーキ葱味噌朴葉焼 ●凌ぎ/冷製海宝玉子豆腐
- 揚物/山陰宝魚『のどぐろ』と季節野菜の天婦羅 ●食事/境港鮮魚を使った漁師飯 釜炊仕立て
- 椀物/宍道湖産しじみ清汁 ●水物/季節の水菓子



個人盛りお刺身付き大山どりの贅沢とりすきコース

【お1人様】3,500円(税別)

- 菜物/彩り旬野菜サラダ ●先付/大山どりの雲丹和え～果籠見立て～ ●造里/魚河岸盛り合わせ
- 焼物/帆立貝の化粧焼き ●揚物/ズワイガニと季節野菜の天婦羅～柚子塩添え～
- 台物/大山どりのとりすき鍋 ●メ物/讃岐うどん ●甘味/季節のアイス



日本海松葉蟹 プレミアム フルコース

【お1人様】12,000円(税別)

- 先付/前菜玉手箱
- 蒸物/具沢山茶碗蒸し
- 造里/活きメ松葉ガニのお刺身
●朝どれ境港産旬魚のお造り
- 鍋物/活松葉ガニの鍋
- 焼物/活松葉ガニの黄金焼き
- 冷鉢/茹で松葉ガニ土佐酢掛け
- 揚物/季節野菜と蟹天婦羅
- 食事/松葉ガニ雑炊
- 甘味/季節のアイス

冬月鍋会席 ①大山鶏塩鍋または②もつ鍋(各)【お1人様】3,500円(税別)

- 前菜/冬月前菜盛合せ ●造里/境港産鮮魚造里盛合せ
- 大鍋/①大山鶏塩鍋 ②もつ鍋(沢煮鍋ベース にんにく黒胡椒仕立て)
- 揚物/季節の天婦羅盛合せ ●食事/①メの雑炊 ②メのラーメン ●水物/旬の水菓子



寒鴨治部鍋とベニズワイ蟹とイクラの彩り釜飯冬会席

【お1人様】4,000円(税別)

- 食前酒/みかんの果実酒 ●先付/大山どりの雲丹和え～果籠見立て～ ●造里/魚河岸盛り合わせ
- 焼物/帆立貝の化粧焼き ●揚物/ズワイガニの東寺揚げ～季節の野菜添え～
- 小鍋/寒鴨と焼き弓浜葱の治部鍋 ●食事/ベニズワイ蟹とイクラの彩り釜炊き御飯
- 留椀/真鯛白子のお吸い物 ●甘味/雪見アイスと旬のフルーツ



全店10名様以上のご予約で

マイクロバス無料送迎<先着順>

往復はもちろん、行きのみ、帰りのみ、二次会場までなどお気軽にご相談ください。

各店掲載のお料理プラン以外にも、ご予算・ご要望により宴会プランをおつくりしますのでお気軽にご相談くださいませ。

グループ全店共通

お料理に合わせて
ご利用ください!

●コースご注文で4名様以上

●2時間(90分オーダーストップ)

飲み放題プラン

お1人様

1,500円(税別)

全35種/瓶ビール・日本酒・ワイン・梅酒・ウイスキー・サワー・焼酎
ソフトドリンク

●2時間30分(120分オーダーストップ) お1人様

プレミアム飲み放題プラン 2,000円(税別)

全65種/生ビール・日本酒・地酒・焼酎・果実酒・ワイン・カクテル
ウイスキー・サワー・ノンアルコールカクテル・ソフトドリンク

■飲み放題のドリンクの種類は店舗により異なります。

各店舗のお部屋のご案内やおすすりメニューなどホームページもご覧ください。

www.shiki-enterprise.com

四季庵

検索

器や献立が異なる場合がございます。



Shiki-Enterprise inc.
www.shiki-enterprise.com