

団体様メニュー1

うなぎ釜飯天ぷら定食
・天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・香の物・汁物
2,530円

**うなぎ釜飯
天ぷらお刺身御膳**
・お刺身3種・天ぷら・小鉢・茶碗蒸し・香の物・汁物
3,300円

インパウンドのお客様に一番人気

冬季限定
名物
11月～2月



境港で育ったとらふくを活かしたま入荷！最高鮮度の最高級魚がこの価格！

冬季限定 境港とらふぐ御膳
・ふぐ皮・ふぐ刺し・ふぐ小鉢・天ぷら・茶碗蒸し・小鉢・ごはん・香の物・汁物
4,950円

旅行会社様(団体様)に人気の、
M E N U



団体最大90名様対応可 / 大型バス3台駐車可 / 貸切も可



お座敷個室4部屋 ※室料無料



【駐車場】大型バス3台・乗用車60台駐車可



張りごたつ席/全50席



お座敷は仕切りを外すと/最大40席

Shop

【海鮮れすとらん四季庵】
場所：鳥取県米子市南三組780-1
電話：0859-48-0141
FAX：0859-48-0144
営業：11:00～14:30 / 17:00～21:00
受付担当：水見/林原

Information【新 menu】

【季節限定・高付加価値メニュー】

**活松葉蟹
のどぐる**

※詳細は別紙MENUをご覧ください
※季節により料理と替が写真と異なる場合がございます。 ※表示価格はすべて税込価格です。

Special Offer

乗務員様・添乗員様
MENU
特別価格
880円
でご利用いただけます

Map



主要観光地から好アクセス
自由温泉のすぐ近く

- 米子空港 ～ 18分
- 米子駅 ～ 18分
- 米子IC ～ 25分
- 境港 足立美術館 松江城 ～ 40分
- 松江城 ～ 60分

団体様メニュー2

釜飯、天ぷら、うどん定食
・天ぷら・まつなうどん・茶碗蒸し・小鉢・炊き立て釜飯・香の物
2,420円

釜飯付き、天ぷら刺身御膳
・刺身4種・天ぷら・茶碗蒸し・小鉢・釜飯・香の物・汁物
3,410円

**鳥取県産黒毛和牛ステーキ
天ぷら御膳**
・ステーキ(90g)・天ぷら・茶碗蒸し・ミニサラダ・ごはん・香の物・汁物
3,630円

釜飯付き、天ぷら定食
・天ぷら盛り合わせ・茶碗蒸し・小鉢・釜飯・香の物・汁物
2,640円

四季庵御膳【雅】
・刺身5種・天ぷら・煮魚・茶碗蒸し・小鉢・炊き立て釜飯・香の物・汁物・デザート
4,400円

団体様向け、おすすめ
M E N U

ホームページにもメニュー記載してあります
「四季庵 米子」で検索ください



地元産米を使用

大自然が育んだ鳥取県白米のこしひかり。キレイな水で育てられたお米を火気の高いガス釜で炊き上げます

※写真は生産者のアネキさんです

コース料理

ワンランク上のおもてなし【季節のおまかせ会席】

- 社団法人 ¥5,500
- 総合家 ¥7,700
- 自炊会席 ¥9,900

写真は一番人気の【銀台会席】

※季節により料理と替が写真と異なる場合がございます。 ※別身の魚種はその日の仕入れにより異なります。 ※表示価格はすべて税込価格です。

釜飯のススメ

【炊き立ての贅沢】

一途ずつ炊き上げる。熱々の美味しさを、蓋を開けた瞬間に広がる香りも魅力のひとつです。バスの到着時間にあわせて炊き上げるため、待たずに楽しめるのが人気の理由です。



松葉蟹コース【極】

二八〇〇〇円
(税込三〇八〇〇円)

松葉蟹コース【匠】

二〇〇〇〇円
(税込二二〇〇〇円)

冬季限定
松葉蟹

山陰の冬の味覚の王様「松葉蟹」
とろける甘みと、格別の旨みを。

※四〇名以上の松葉蟹を使用しております
※期間は十一月五日～一月未定

松葉蟹一杯堪能

松葉蟹コース【匠】

- 一、松葉蟹茶碗蒸し
- 一、松葉蟹刺し
- 一、松葉蟹すき小鍋
- 一、松葉蟹浜茹で(片身)
- 一、松葉蟹釜飯

松葉蟹二、五杯堪能

松葉蟹コース【極】

- 一、松葉蟹茶碗蒸し
- 一、松葉蟹刺し
- 一、松葉蟹すき小鍋
- 一、松葉蟹浜茹で(一枚)
- 一、松葉蟹釜飯

※年末年始(十二月二十日～一月二十日)は、仕入れ価格高騰の為、販売休止させていただきます。



限定メニュー



のどぐる釜飯

天ぷら御膳

のどぐる釜飯

天ぷらお刺身御膳

数量限定
宝魚喉黒

のどぐる×こしひかり

日南町産の澄みわたるお米にのどぐるの旨味が染みこむ炊き立ての贅沢。

小鉢、茶碗蒸し、汁物、漬物付き
二五〇〇円
(税込二七五〇円)

揚げて天ぷら、小鉢、茶碗蒸し、汁物、漬物付き
三〇〇〇円
(税込三三〇〇円)

お刺身三種盛り、天ぷら、小鉢、茶碗蒸し、汁物、漬物付き
四〇〇〇円
(税込四四〇〇円)

