

松江和らく名物

宍道湖七珍 せいろめし



旬の白魚入り

宍道湖七珍めし昼会席

五、〇〇〇円

(税込五五〇〇円)

- 小鉢三種 ● お造り ● サラダ
- かじしんじょうフライ ● 白魚玉子とじ
- 宍道湖七珍せいろめし ● だし汁 ● 香の物

旬の白魚入り

宍道湖七珍めし御膳

三、八〇〇円

(税込四二八〇円)

- 季節の小鉢料理九品 ● 茶碗蒸し
- 宍道湖七珍せいろめし ● だし汁 ● 味噌汁 ● 香の物

旬の白魚入り

宍道湖七珍めし

三、〇〇〇円

(税込三三〇〇円)

- 小鉢三種 ● かじしんじょうフライ
- 宍道湖七珍せいろめし ● だし汁 ● 香の物



宍道湖特産の魚介、
すずき、もろげ海老、
鰻、あまさぎ、しらうお、
鯉、しじみの7種を
宍道湖七珍といえます。
冬に脂がのって美味しい
「すずきの奉書焼き」、
夏が旬の「鰻の蒲焼き」、
年中通して美味しい
大和しじみの「しじみ汁」等々、
季節に応じて様々な味わいが
楽しめます。