



皆美家伝 **鯛めし**

鯛めし御膳 **福**

鯛めし一式、もずく、胡麻豆腐、
茶碗蒸し、カレイ煎餅揚げ
(税込二、七五〇円)
二、五〇〇円

鯛めし御膳 **禄**

鯛めし一式、もずく、胡麻豆腐、造り、
茶碗蒸し、カレイ煎餅揚げ
(税込三、三〇〇円)
三、〇〇〇円

鯛めし御膳 **寿**

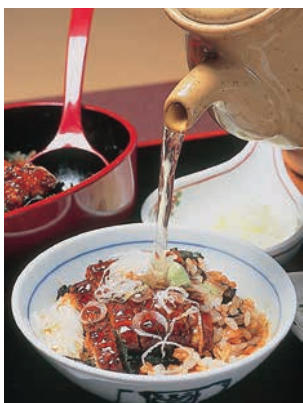
鯛めし一式、もずく、胡麻豆腐、造り、
茶碗蒸し、カレイ白醬油焼、天婦羅
(税込三、八五〇円)
三、五〇〇円



皆美の味 **鰻まぶし**

鰻まぶし御膳

鰻まぶし一式、もずく、胡麻豆腐、
茶碗蒸し、止椀
(税込三、九六〇円)
三、六〇〇円



国産鰻を蒲焼きにし、薬味とお出汁で、二通りの味をお楽しみいただけます。



皆美 **和の膳**

旬祭

造り、天婦羅、豚味噌煮、もずく、茶碗蒸し、
ご飯、止椀、香の物
(税込三、三〇〇円)
三、〇〇〇円



皆美 **季節の味覚**

釜飯御膳 **いろいろ**

釜めし、もずく、造り、カレイ白醬油焼、
茶碗蒸し、天婦羅、止椀、香の物
(税込三、三〇〇円)
三、〇〇〇円

※個室指定のご利用はお部屋代、及びサービス料を別途10%頂戴致します。
※料理内容、器は季節により変わる場合がございます。



庭園茶寮
みな美

「家伝・鯛めし」の由来

商標登録 4188439号

江戸・文化文政の時代、長崎に赴いた側用人がそこで見覚えた西洋料理を松江藩第七代藩主松平不昧公に献じたところ、大変お気に召したという説と、一方公は常に「そば具」と「汁かけご飯」を愛好していたという聞き伝えを基に、明治21年に創業した皆美館の初代板前長西村常太郎が考案。以来家伝料理として当館に代々伝承されています。

皆美家伝「鯛めし」



※画像はイメージです。

昼

の会席料理

■前日までのご予約にて、
各種会席料理承ります。



お一人様 **6,600円**税込 ～ **16,500円**税込

ご予算に応じてご用意させていただきます。

お昼のおすすめ御膳

※画像はイメージです。

平日 1日20食限定
ご褒美御膳

はな えにし
花 縁

お一人様 **2,420円**税込



■前日までのご予約
にて承ります。

特選ごちそう
鯛めし御膳

かぐら
神 楽

お一人様 **5,500円**税込

土日
限定

