

## 洋食メニュー



熟成“マーブルポーク”のグリル  
¥2,200(税込)



鳥取県のブランド豚肉“マーブルポーク”が、熟成によってよりよりジューシーで柔らかくなりました。グリルでお肉の美味しさをたっぷりお楽しみください。



“鳥取地どりピヨ”もも肉のグリル  
¥2,200(税込)



“鳥取地どりピヨ”は出荷量が非常に少ない希少な地鶏です。肉は歯ごたえが良く低脂肪でコクがある、地鶏ならではの味わいをお楽しみください。



本日の鮮魚のソテー  
¥2,200(税込)



日本海で獲れた新鮮なお魚を、ソテーでホテルらしい味に仕上げた一品です。



本日のハンバーグセット  
¥2,000(税込)



焼きたてで美味しいジューシーな自家製ハンバーグ。お肉の旨味たっぷりです。



本日のパスタセット  
¥1,600(税込)



旬の食材を使ったパスタのセットです。



お子様ランチ  
¥1,000(税込)

- メインプレート (ミニハンバーグ・エビフライなど)
- スープ
- デザート

MENU \*写真はイメージです\*  
本日のメニュー内容は店内の黒板またはスタッフにご確認ください。

MENU \*写真はイメージです\*  
本日のメニュー内容は店内の黒板またはスタッフにご確認ください。



## 鳥取牛ステーキセット



鳥取のブランド牛の美味しさをステーキでたっぷりとお楽しみください。



	サーロインステーキ	フィレステーキ
100g	¥2,300(税込)	100g ¥2,800(税込)
150g	¥3,300(税込)	150g ¥4,200(税込)
200g	¥4,300(税込)	200g ¥5,600(税込)



鳥取県は実は江戸時代から知られる良質な牛肉の産地なんです。美しく豊かな自然環境で育まれた風味に優れた鳥取産のお肉の美味しさをお楽しみください。

## おすすめ単品メニュー



[単品]  
倉吉サラダ ¥300(税込)

倉吉産の安全・安心・ヘルシーな野菜をたっぷり使ったこだわりの一品。自家製「梨酢ドレッシング」でお召し上がりください。

[単品]  
本日の県産野菜スープ ¥500(税込)

倉吉産のおいしい野菜の旨みたっぷりのスープです。

和食 / アラカルト / ドリンク  
次ページ →

「鳥取いいね！」

和食メニュー ※和食メニューのラストオーダーは 20:00 とさせていただきます



季節の薬膳御膳 ¥2,500 (税込)

[季節の薬膳料理、本日一品料理、デザート]

薬膳インストラクター監修の薬膳料理。食で健康。季節の地産食材を使った、人気の薬膳料理です。四季の彩りと旬の味をお楽しみください。



どの食材が身体や・気になる症状にどのように働きかけるのかを記載したオリジナル効能付きお品書きが付属します。



薬膳

「地元で採れた農産物を自然の循環に照らしながら、バランスよく食事に取り入れ、病気になりにくい身体づくりをしていく」この薬膳の考えに賛同し、メニューに薬膳料理を取り入れています。



◆ とんかつ定食 ¥1,800 (税込)

[とんかつ、ご飯、お味噌汁]

揚げたてのとんかつがおいしい定食です。

「鳥取いいね！」



アラカルト

- ◇ チーズの盛り合わせ ¥1,000 (税込)
- ◇ 生ハムと鳥取県産野菜のサラダ ¥ 800 (税込)
- ◇ 琴浦産ハーブチキンの唐揚げ  
※セントパレスオリジナルブレンド塩使用 ¥ 800 (税込)
- ◇ 大山ハムの粗挽きソーセージ(2本)とミニサラダ ¥ 600 (税込)
- ◇ ミックスナッツ ¥ 500 (税込)

おすすめドリンク

- 大山Gビール ¥1,190 (税込)
- 北条ワイン グラス(白・赤) ¥ 540 (税込)
- 鳥取県産純米酒(1合) ¥ 760 (税込) ~
- 鳥取県産焼酎(麦・芋) ¥ 540 (税込)



※この他にも多数のお飲み物をご準備しております。