



10月19日(土)米子交流会(会場:米子コンベンションセンター) 提供メニュー

冷製料理

- ・紅スワイガニと白ネギのキッシュ ・あぶりヨコワと香味野菜の土佐酢ジュレ
- ・白イカと野菜のマリネ ・季節のお刺身

温製料理

- ・真鯛のロティと焼き野菜のアンチョビソース ・的鯛のポシュ フライベースソース
- ・大山美味鶏のコンフィ ・鳥取県産和牛肉(バラ肉)の赤ワイン煮込み

御飯もの

- ・吾左衛門鮓(カニ) ・吾左衛門鮓(サバ) ・吾左衛門鮓(燻サバ)

デザート

- ・鳥取県産のフルーツ ・カボチャのなめらかプリン ・地元産卵のシフォンケーキ

屋台出店

- ・骨付きハム ・旬の野菜と果物の豆乳スムージー ・焼きたて手揚げ油揚げ
- ・浜のネギ鍋 ・ののこめし ・トリコ豚のしゃぶしゃぶ餅鍋 ・いもぼた
- ・ネギとホンモロコの天ぷら ・カニまん ・季節の天ぷら
- ・大山茶そばの割りごそば ・琴浦あごカツのカレー添え ・おにぎり蒲鉾



【米子ええもん会】



10月19日(土)米子交流会(会場:米子コンベンションセンター) 会場レイアウト図

米子コンベンションセンター 国際会議室



