

料亭・割烹の料理と

おもてなしを居酒屋で

旬門の始まり

旬門の一日は、

だし採りから始まります。

このだしが全ての料理の基本になります。

『きほん』に学ぶ心を忘れず、

お客様へ安心、安全、満足、

さらには『感動』をご提供する為に

日々精進を重ねております。

旬食材へのこだわり

旬の食材は、味わいが深いのはもちろん、
栄養価も高いです。

店名にも付いているように

旬門グループは『旬』の食材にこだわり、
真心をもつてご提供いたします。

仕入れ

旬門グループでは

生産者からの直接仕入れも行っています。

流通経路を最小限にすることでの、

最高の食材を最高鮮度で

リーズナブルにご提供いたします。

職人が和食の技をもって、
最高のお料理に仕立て上げます。

『食材の宝庫』山陰の恵みを
生まれる地物野菜が豊富な地。

大山の裾野から広がる農地で

境港漁港の魚種豊かな海の幸と、

日本有数の水揚げを誇る

店を構える、ここ山陰は

私ども旬門グループが



グループ





旬門オリジナル

毎日、手を休めず一時間。

お客様への献上のために
職人が真心を込めて
練りあげています。

もっちりとした食感は

豆腐にあって豆腐にあらず。

美味しさに加え、

大豆イソフラボンの

美容効果も期待される

旬門こだわりの逸品です。



数量
限定

つこだわりの 献上豆腐 四八〇円

特製だしと山葵、生姜でお召し上がりください。



くりーむ
あんみつ
四〇〇円
[税別]

お豆腐の食感と
あんこの甘味が
ベストマッチ。

黒蜜きな粉
四〇〇円
[税別]

甘味としても
お召し上がりいただけます。
食べるに驚く
お豆腐に黒蜜の相性。

山陰
素材

山陰各地の
漁港から選りすぐった
今日一番美味しいお魚を。

地魚中心に華やかに七種盛り込んでいます。

つ
華盛り七点 一、八五〇円

機盛り五点 一、五五〇円

贅沢九点盛 二、三〇〇円

祝い舟
[要予約] 四、八〇〇円

[税別] [税別] [税別]

手仕事旬のお魚昆布巻き 七八〇円

[税別]

おすすめ

魚種はお尋ねください。

お手軽三種盛り
一、二〇〇円

[税別]

旬
門
名
物



魚種、あしらいは
季節によって変わります。

数量
限定

焼港産紅ズワイの
コロッケ六八〇円

[税別]



赤もくと白葱の
酢の物 三八〇円

[税別]



穴道湖産じじみ汁
三〇〇円

[税別]



のどぐろ煮付け
一、八〇〇円

[税別]



おすすめ

のどぐろ一夜干し
七四〇円

[税別]



山陰特産

直送
产地

六八〇円

[税別]

九五〇円

[税別]

とうはた一夜干し
大型で希少なハタハタです。



おすすめ

らっきょう
四〇〇円

[税別]

人気もの



のどぐろ塩焼き
一、八〇〇円

[税別]

のどぐろ。
白身のトロ。

大山町産ブロッコリー
ごろごろコロッケ二個
六八〇円
[税別]



浜田の赤天
五五〇円
[税別]



漬け物盛合せ
五五〇円
[税別]

旬門名物

ねばりつこの
ふわふわ揚げ
五五〇円
[税別]

すりおろした
ねばりつこを揚げて
お出汁をかけた
クセになる一品です。



ねばりつこの
とろろ飯
六〇〇円
[税別]



ねばりつこの
山芋タンザク
三八〇円
[税別]



自慢の
新作

白葱の天婦羅 五〇〇円
[税別]

白葱
一本焼き
三五〇円
[税別]

香ばしさとネギの甘みを
まるごと味わえます。



白葱バターポン酢
四〇〇円
[税別]



白葱と
豚チーズ
六八〇円
[税別]

鳥取・島根産のねぎを使った
ねぎ料理



逸品料理

枝豆	二八〇円
らっきょう	四〇〇円
カニ味噌	四〇〇円
漬け物の盛合せ	四五〇円
ちゃんじや	五六〇円
冷奴	四〇〇円
もづく酢	三五〇円

〔税別〕

ひと手間

焼きたて
ふんわり
出し巻玉子

五八〇円

〔税別〕



赤もくと白葱の酢の物
三八〇円



ねばりっこ
山芋タンザク
三八〇円



六五〇円
〔税別〕



元祖!
もちピザ
五七〇円



四五〇円
〔税別〕



子持ちこんにゃくの
な刺身 四〇〇円



三八〇円
〔税別〕



七五〇円
〔税別〕



七四〇円
〔税別〕



湯葉料理

出雲の国の濃厚大豆。

生湯葉造り

五八〇円

〔税別〕

揚

やげん軟骨の唐揚げ
四二〇円
[税別]



白葱の
揚げ出し餡かけ
五〇〇円
[税別]



四二〇円
[税別]

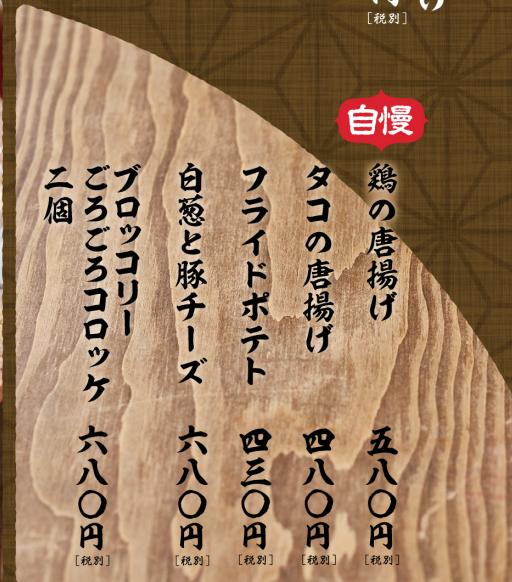
旬
門
名
物



ねばりつこの
ふわふわ揚げ
五五〇円
[税別]



白葱の天婦羅
食べなきや損
五〇〇円
[税別]



白ホルモン
竜田揚げ
五五〇円
[税別]



旬の天婦羅盛合わせ
九五〇円
[税別]



もうこしあんかけ
六〇〇円
[税別]



紅ズワイガニを使った人気の一皿です。
境港産紅ズワイの
コロッケ 六八〇円
[税別]



揚げ出し
豆腐
四〇〇円
[税別]



七八〇円
[税別]



ごぼうの
パリパリ揚げ
四五〇円
[税別]



おすすめ



濃厚な魚介の旨味を、ギュッと
バターで閉じ込めました。

殻付きホタテの

六四〇八

バター焼き

殻付きホタテの

おすすめ



白葱一本焼き
三五〇円

内厚で
ジューシーな
ホツケを厳選。



いかの
タレ焼き
六八〇円
[税別]

山陰素材



名物と謳うだけの自信あり。

名物！

海鮮磯盛り

一、九八〇円

（本日の内容はお尋ねください）

海座名物



魚うばた



海座 TEPPAN 焼き

新



脂も旨い大山豚、
ニンニク味噌と合わせて黄金味に。

大山豚の黄金焼き

七八〇円
〔税別〕

鐵板で焼くことで
大山どりの旨さを
閉じ込めました。

大山どり
もも鉄焼き

九八〇円
〔税別〕

贅沢に五種類部位を
焼きあげました。
（もも肉 手羽皮 残りの
二種類はお尋ねください）

大山どり
満足串焼き五種

一、二〇〇円
〔税別〕

〔税別〕

銘柄鶏の色々な食感を
お楽しみいただけます。
（部位はお尋ねください）

大山どりお手軽
串焼き三種

六五〇円
〔税別〕

海味B級グルメ。
めにいかがでしようか。
塩味かビリ辛を
お選びください。

六五〇円
〔税別〕

大山どり

三種の
味くらべ

（本日の内容はお尋ねください）

大山どり
三種焼き盛り

一、五八〇円
〔税別〕



山陰
素材

串焼き

いろいろ

一本一本、
真心を込めて
焼き上げました。

串焼き

盛り合せ 九本
一、四五〇円
[税別]

ジュー・シーな人気の
串焼き盛り合せ。

自慢

自慢

自慢

手羽先

やげん軟骨の串焼き

三五〇円
[税別]

モモ

三八〇円
[税別]

豚バラ

三七〇円
[税別]

つくね

三五〇円
[税別]

セセリ焼

三八〇円
[税別]

砂ズリ

三七〇円
[税別]

ねぎま

三五〇円
[税別]

とり皮

三二〇円
[税別]

※ 串焼きはすべて二本

地産牛の力強す

鳥取県 和牛

自慢

和牛の旨味がより感じられる一品です。

和牛しゃぶしゃぶ

一人前 一、六〇〇円

写真は二人前です。

じっくり時間をかけて
旨味を閉じ込めました。
和牛ローストビーフ

一、六〇〇円

〔税別〕

和牛にぎり寿司
九八〇円

〔税別〕

とろける美味しさのあまり、
ハマる人が続出する一品。

食べなきや損

和牛サイコロ
鉄板焼き

一人前 一、八〇〇円

〔税別〕

和牛を味わい尽くせる逸品。

数量
限定



二人前より承ります

〔税別〕

〔税別〕

大山
どり
炙り焼き

一、二八〇円

〔税別〕

口の中に旨味が溢れます

おすすめ

抜群のジューシーさ

大山どりの天婦羅
六五〇円

〔税別〕

旬門名物

相性抜群のおだしで
お召し上がりください。



大山どり
三種の
味くらべ



大山どり三種
焼さ盛り
一、五八〇円

〔税別〕

大山どりの色々な部位の味を
堪能できる一皿です。（本日の内容はお尋ねください）



人気もの

大山どりの
ササミ明太子揚げ
六八〇円

〔税別〕

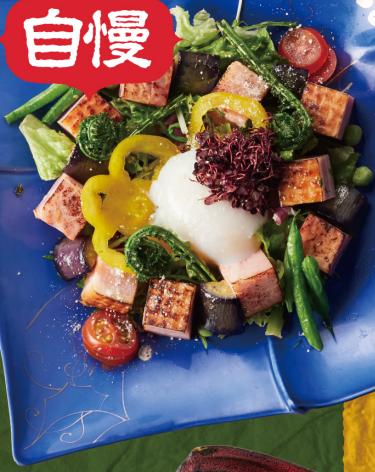


おすすめ

大山どりの
手羽唐揚げ（五本）
六〇〇円

〔税別〕

自慢



ベーコンの塩味と温泉卵の合わせ技。

炙りベーコンと
温玉のサラダ

六八〇円 [税別]

サラダ

野菜サラダ 四八〇円 [税別]
トマトスライス 三六〇円 [税別]

炙りサーモンと
モツツアレラサラダ

六八〇円 [税別]

豆腐にジャコ、
そして新鮮野菜三方よし。
じやこ豆腐サラダ
五八〇円 [税別]

煮物

ひと手間
ふた手間
かけました

甘辛く味付けた脂ののった煮付けです。

のどぐろ煮付け
一、八〇〇円 [税別]



豚の角煮 五八〇円 [税別]

牛すじ煮 五六〇円 [税別]

おすすめ

蒸し物

職人の技あり熱々献立

旬素材を射込みました。

七七〇円

[税別]

季節のお宝饅頭

七七〇円

[税別]

枝豆まんじゅうの
揚げ出し餡

七二〇円 [税別]

一
こだ
わり

五五〇円 [税別]

風呂吹き大根
含め煮

五五〇円 [税別]

牛タンシチュー
九八〇円 [税別]

コトコト1~5時間。
究極旨味

あら煮 七四〇円 [税別]



米どころ山陰こだわり厳選米

ご一食・汁

鮮魚を厳選した九貫盛です。

盛り合せ寿司（九貫）

一、三五〇円
〔税別〕

旬握り（六貫）

九八〇円
〔税別〕

寿司

自前仕込みのしめ鰯が
美味しさの決め手です。
炙り〆鰯棒寿司

八八〇円
〔税別〕

白慢

和牛
にぎり寿司
(四貫)
九八〇円
〔税別〕



海鮮丼 七八〇円
〔税別〕

人気もの

旬の魚介をふんだんに乗せて。



地産ねばりっこ長芋。
ねばりっここの
とろろ飯 六〇〇円
〔税別〕



漁師汁
(あら汁)
三八〇円
〔税別〕



宍道湖産
しじみ汁
三〇〇円
〔税別〕



ごはん
おにぎり(二個)
お子様ランチ
ぶつかけうどん
三〇〇円
三〇〇円
五〇〇円
三八〇円
〔税別〕



白慢出汁

旬門のそうめん
四八〇円
〔税別〕

季節毎に冷、温替わります。
旬の素材をトッピングします。

冷 溫

飲み会の最後の締めにどうぞ。
グループでお聚しまいいただけます。
秘伝のたれで作った
締めチャン焼きそば 二人前
一、四八〇円
〔税別〕
(写真は四人前です)

おすすめ



岩のり茶漬け
五五〇円
〔税別〕



ホルモンそば
五八〇円
〔税別〕

ジャコ飯
四八〇円
〔税別〕



てづくり炙り〆鰯
茶漬け
五五〇円
〔税別〕

おすすめ

にどうぞ。
お茶漬け