

料亭・割烹の料理と
おもてなしを居酒屋で



和食居酒屋

グループ

私ども旬門グループが

店を構える、ここ山陰は

日本有数の水揚げを誇る

境港漁港の魚種豊かな海の幸と、

大山の裾野から広がる農地で

生まれる地物野菜が豊富な地。

『食材の宝庫』山陰の恵みを

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。

旬門の

一日の始まり

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、
真心をもっ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おります。

流通経路を最小限にすることで、

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。





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

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

特製だしと山葵、生姜でお召し上がりください。

こだわりの

献上豆腐

四八〇円

[税別]



くりーむ
あんみつ

[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

[税別]

食べると驚く
お豆腐に黒蜜の相性。

甘味としても
お召し上がりいただけます。



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。

〇 華盛り七点 一、八五〇円

[税別]

磯盛り五点 一、五五〇円

[税別]

贅沢九点盛 二、三〇〇円

[税別]

祝い舟 要予約 四、八〇〇円

[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

境港産紅ズワイの
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〕



穴道湖産しじみ汁
三〇〇円
〔税別〕



山陰名物
白いか一夜干し
九五〇円
〔税別〕

大きく、柔らか。ぬるめの燗のお供に。
大型で希少なハタハタです。
とろはた一夜干し
六八〇円
〔税別〕

山陰特産



おすすめ



人気もの
らっきょう
四〇〇円
〔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〕



産地
直送

のどぐろ塩焼き
一、八〇〇円
〔税別〕

白身のトロ。
のどぐろ



鳥取砂丘

ねばりっこ

旬門名物

ねばりっこの
ふわふわ揚げ
五五〇円

[税別]

すりおろした
ねばりっこを揚げて
お出汁をかけた
クセになる一品です。



ねばりっこの
とろろ飯
六〇〇円

[税別]



ねばりっこの
山芋タンザク
三八〇円

[税別]

浜田の赤天

五五〇円

[税別]



大山町産ブロッコリー
ごろごろコロケ二個
六八〇円

[税別]



漬け物処
大山高原
漬け物盛合せ
五五〇円

[税別]



自慢の
新作

白葱の天婦羅 五〇〇円

[税別]

一本焼き
三五〇円

[税別]

白葱

香ばしさとネギの甘みを
まろごと味わえます。

旬門名物



白葱バターボン酢
四〇〇円

[税別]



白葱の揚げ出し
餡かけ 五〇〇円

[税別]



白葱と
豚チーズ
六八〇円

[税別]

鳥取・鳥根産のねぎを使った
ねぎ料理

旬逸品料理



ひと手間

焼きたて
ふんわり
出し巻玉子
五八〇円
〔税別〕

枝豆 二八〇円 〔税別〕
らっきょう 四〇〇円 〔税別〕
カニ味噌 四〇〇円 〔税別〕
漬け物の盛合せ 五五〇円 〔税別〕
ちゃんじや 四六〇円 〔税別〕
冷奴 四〇〇円 〔税別〕
もずく酢 三五〇円 〔税別〕

旬門名物



子持ちこんにやくの
お刺身 四〇〇円
〔税別〕



元祖！もちピザ
五七〇円
〔税別〕



赤もくと白葱の酢の物
三八〇円
〔税別〕



きゅうり一本漬
三八〇円
〔税別〕



味わいチーズ豆腐
四五〇円
〔税別〕



ねばりっこの
山芋タンザク
三八〇円
〔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〕



魚介の旨味と生湯葉の
上品な味わい。
たたき海老と
生湯葉の真丈
七四〇円
〔税別〕



こだわりの



あつさり湯葉と
濃厚チーズがマツチします。
湯葉と
クリームチーズの
包み揚げ
六五〇円
〔税別〕



くせの無い淡泊なお魚の
から揚げに生湯葉たっぷりの
銀鮎をかけた逸品。
白身魚の
唐揚げ生湯葉
あんかけ
七五〇円
〔税別〕

揚



白葱の
揚げ出し餡かけ
五〇〇円
[税別]



やげん軟骨の唐揚げ
四二〇円
[税別]

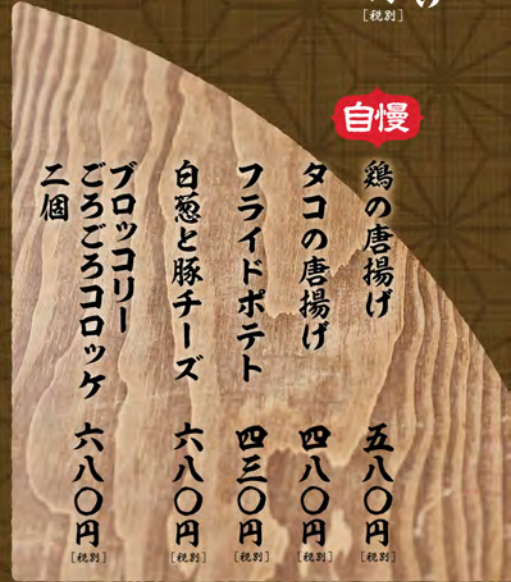


白葱の天婦羅
食べなきや損
五〇〇円
[税別]



旬
門名物

ねばりっこの
ふわふわ揚げ
五五〇円
[税別]



自慢

- | | | |
|----------|------|------|
| 鶏の唐揚げ | 五八〇円 | [税別] |
| タコの唐揚げ | 四八〇円 | [税別] |
| フライドポテト | 四三〇円 | [税別] |
| 白葱と豚チーズ | 六八〇円 | [税別] |
| ブロッコリー | 六八〇円 | [税別] |
| ごろごろコロツケ | 六八〇円 | [税別] |
| 二個 | | |



おすすめ

旬の天婦羅盛合わせ
九五〇円
[税別]



とうもろこしの
岩石揚げ、
もろこしあんかけ
六〇〇円
[税別]



白ホルモン
竜田揚げ
五五〇円
[税別]



紅スワイガニを使った人気の一皿です。
境港産紅スワイの
コロツケ 六八〇円
[税別]

人気もの

大粒
牡蠣フライ
七八〇円
[税別]



揚げ出し
豆腐
四〇〇円
[税別]



とりの
えす
ごぼうの
パリパリ揚げ
四五〇円
[税別]



おすすめ

のどぐろ一夜干し
七四〇円
[税別]



貝柱のんにく
バター焼き
六五〇円
[税別]

餃子つくね
五四〇円
[税別]

この上なぐじゅに合う
つくねです。



殻付きホタテの
バター焼き
六四〇円
[税別]

濃厚な魚介の旨味を、ギユツと
バターで閉じ込めました。



おすすめ

のどぐろ
塩焼き
一、八〇〇円
[税別]



定番



肉厚で
シュウシーな
ホツケを厳選。
ホツケ焼
六四〇円
[税別]

焼

旬門名物

白葱一本焼き
三五〇円
[税別]



名物!
さばの一夜干し
七〇〇円
[税別]



山陰名物
白いか一夜干し
九五〇円
[税別]

山陰
素材



いかに
タレ焼き
六八〇円
[税別]



サザエのつば焼き
五八〇円



ししも
三五〇円
[税別]



トロハタの
一夜干し
六八〇円
[税別]

とろける和牛の旨味を
お塩、わさびでどうぞ。

鳥取県産和牛の
鉄板ステーキ

一、九八〇円

〔税別〕

おすすめ



海産名物



名物と謳うだけの自信あり。
名物！

海鮮磯盛り

一、九八〇円

〔税別〕

※本日の内容はお尋ねください

魚くばた

海座

TEPPAN焼き

大山どり
三種の
味くらへ



大山どり

三種焼き盛り

一、五八〇円

〔税別〕

※本日の内容はお尋ねください

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〕



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〕



鉄板で焼くことで
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〕



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〕



海座B級グルメ。
べにいかがでしうか。
塩味がピリ辛を
お選びください。

鉄板ホルモン
焼きそば

六五〇円

〔税別〕



ジューシーな人気の
串焼き盛り合わせ。

串焼き

盛り合せ 九本

一、四五〇円

[税別]

旬門名物

串焼き
いろいろ

一本、一本、
真心を込めて
焼き上げました。

自慢

自慢

自慢

とり皮	三二〇円
ねぎま	三五〇円
砂ズリ	三五〇円
つくね	三八〇円
セセリ焼	三七〇円
豚バラ	三五〇円
モモ	三八〇円
やげん軟骨の串焼き	三七〇円
手羽先	三五〇円

※串焼きはすべて二本

鳥取県産 和牛

地産牛の力強寸

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
[税別]

写真は二人前です。

自慢

数量
限定

和牛サイコロ
鉄板焼き

和牛を味わい尽くせる逸品。

一人前 一、八〇〇円
[税別]

二人前より承ります



和牛ローストビーフ
一、六〇〇円
[税別]

じっくり時間をかけて
旨味を閉じ込めました。



食べなきや損

とろける美味しさのあまり、
ハマる人が続出する一品。
和牛にぎり寿司
九八〇円
[税別]



和牛たたきの
おろしポン酢かけ
一、二〇〇円
[税別]



和牛
レアステーキ
一、七八〇円
[税別]

抜群のジューシー

大山どり

おすすめ

口の中に旨味が溢れます

大山どりの

炙り焼き

一、一八〇円

〔税別〕



相性抜群のおだしで
お召し上がりください。

大山どりの天婦羅

六五〇円

〔税別〕

旬名物



大山どりの
三種の
味くらべ

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)

大山どりの三種焼き盛り
一、五八〇円

〔税別〕



人気もの

大山どりの
ササミ明太子揚げ
六八〇円

〔税別〕



大山どりの
手羽唐揚げ(五本)
六〇〇円

〔税別〕

おすすめ



旬素材を射込みました。
季節のお宝饅頭
七七〇円 〔税別〕

蒸し物

職人の技あり熱々献立

おすすめ



茶碗蒸し 四〇〇円 〔税別〕



こだわりの
枝豆まんじゅうの
揚げ出し餡
七二〇円 〔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〕

蒸るサーモンとチーズのベストバランス。
炙りサーモンと
モツアレサラダ
六八〇円 〔税別〕

豆腐にジャコ、
そして新鮮野菜三方よし。
じゃこ豆腐サラダ
五八〇円 〔税別〕





てまひま
風呂吹き大根
含め煮
五五〇円 〔税別〕

コトコト75時間。
牛タンシチュー
九八〇円 〔税別〕
究極旨味




甘辛く味付けした脂ののった煮付けです。
ご注文いただいてから煮付けます
のどぐろ煮付け
一、八〇〇円 〔税別〕



煮物
ひと手間
ふた手間
かけました

あら煮 七四〇円 〔税別〕



豚の角煮 五八〇円 〔税別〕



牛すじ煮 五六〇円 〔税別〕



米どころ山陰、こだわりの厳選米

ご飯・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]

自前仕込みのしめ鯖が
美味しさの決め手です。

炙りメ鯖棒寿司

八八〇円

[税別]

人気もの

旬の魚介をふんだんに乗せて。

海鮮丼 七八〇円

[税別]

自慢

和牛

にぎり寿司

(四貫)

九八〇円

[税別]



漁師汁

(あら汁)

三八〇円

[税別]



穴道湖産
しじみ汁

三〇〇円

[税別]



飲み会の最後の締めどうぞ。
グループでお楽しみいただけます。
秘伝のたれで作った
締めちゃん焼きそば 二人前
一、四八〇円

[税別]

(写真は四人前です)

おすすめ

自慢出汁

旬門のそうめん

四八〇円

[税別]

冷温



地産ねばりつこ長芋。
ねばりつこの

とろろ飯 六〇〇円

[税別]



ホルモンのお出汁が
効いた和蕎麦です。
白葱
ホルモンそば

五八〇円

[税別]



ジャコ飯
四八〇円

[税別]

ごはん 三〇〇円 [税別]
おにぎり(一個) 三〇〇円 [税別]
お子様ランチ 五〇〇円 [税別]
ぶっかけうどん 三八〇円 [税別]
(冷温承ります)

紀州南高梅の
お茶漬 四〇〇円

[税別]



釜揚げしらすの
岩のり茶漬

五五〇円

[税別]



てづくり炙りメ鯖
茶漬 五五〇円

[税別]

おすすめ

メにどうぞ。

お茶漬