

Grand Menu



→→→両県産の食材を使用しております



→→→鳥取産使用



→→→岡山産使用

※写真はイメージです ※価格は税込価格です



名産・特産品



鳥取の名産・特産 5 点盛

1,000 円

特産 3 点盛

800 円

らっきょう、とうふちくわ、赤天…など
本日のおすすめの盛合せです。
(画像はイメージです、内容は日によってかわります)



岡山の名産・特産 5 点盛

1,000 円

特産 3 点盛

800 円

牡蠣のしぐれ煮、ままかり、しゃりしゃりレモン…など
本日のおすすめの盛合せです。
(画像はイメージです、内容は日によってかわります)



鳥取&岡山

名産・特産 10 点盛

2,000 円

ビールにも日本酒にも。
もてなし家初心者さんにもおすすめの盛合せ！



野菜 ・ サラダ



境港産

紅ずわい蟹のサラダ

1,300 円

一番人気の特製サラダ。
蟹の旨味を楽しんで♪



おすすめ!



ちりめんと海苔のサラダ

880 円

岡山県産のちりめんと海苔。川から瀬戸内海
に流れ込む養分の多さが美味しさのヒミツ。



岡山水耕野菜の

グリーンサラダ

750 円

日によってサラダの種類が変わります。



らっきょうのポテトサラダ

650 円

ももてなし家オープンから
ずっと人気のポテサラ。
らっきょうが いい 仕事を
しているんです!



鉄板!



ラタトユイユ

700 円

両県のお野菜を使った
特製ラタトユイユです。



キャベツのピクルス

600 円

ウヅラのお酢で作りました。



自慢の逸品



ホルモン & 野菜炒め 1,600 円

岡山から届いた牛ホルモンを
野菜と一緒に鉄板で炒めて。
ビールによくあう！



鳥取和牛のしぐれ煮

750 円

旨味のつまった鳥取和牛を自家製でしぐれ煮に。



あご出汁の玉子焼き

900 円

あご（飛魚）の出汁で巻いたももてなし家
特製の玉子焼き。クセになります。



大山ソーセージと ハムの盛合せ 1,300 円

大山ソーセージと
大山ハムを一皿に！



本日の海鮮アヒージョ

1,300 円

本日のおすすめをアヒージョで。
お好みでパンと一緒にどうぞ。

※パンは別売り +200 円

メインディッシュ

ローストビーフ (100g) 2,500 円

ももてなし家名物★ロービー！
鳥取県産・岡山県産いずれか、
その日のオススメの牛肉で
作ったこだわりのローストビーフです。

※内容はスタッフまで



千屋牛ステーキ (100g) 3,000 円



岡山自慢の和牛、千屋牛の
ステーキです。肉の旨味を堪能
できるスペシャルメニュー。

※内容はスタッフまで

大山ハーブチキンの トマトチーズ焼き 1,300 円

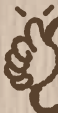
旨味が詰まったハーブチキンに
みんな大好きトマト＆チーズ。



大山ハーブチキンの唐揚げ 1,200 円

ももてなし家自慢の逸品。
そのままおつまみとしても。
ごはんとセットにしても。

※ごはん・スープセット
+300 円

 絶品!!





食事（鳥取県）



紅ずわい蟹重 2,700 円

ももてなし家名物「紅ずわい蟹重」。
脚肉と蟹味噌で炒めたほぐし身の
組合せが超豪華！
※スープ・サラダセット +300 円

鳥取和牛の ローストビーフ重 1,900 円

鳥取和牛のロービー重。
肉の柔らかさと旨味を
じっくり味わってみてください。
リピーター続出のスペシャル
メニューです。
※スープ・サラダセット +300 円



大山ハーブチキンの唐揚げ ごはん・スープセット 1,500 円

ハーブチキンの唐揚げを定食にしてどうぞ。
(こちらはごはんとスープがついています)



食事（岡山県）



おすすめ!

ホルモン焼うどん 1,800 円

牛ホルモンを炒めて、
甘辛ソースであわせました。
ビールやサワーがすすみます！
※スープ・サラダセット +300 円

ももてなし家風～

牡蠣のお好み焼き

1,600 円

牡蠣とキャベツを炒めて目玉焼きを
のせて、生地をかぶせました。
卵は岡山県産赤玉ネッカリッチを
使用しています。
※スープ・サラダセット +300 円

《赤玉ネッカリッチとは…》

ネッカリッチ（木酢液混合飼料）に海藻・牧草・
お米等を加え、丹精込めて育てた元気いっぱいの
鶏が産む、コクと旨味と甘みがあふれる味わいの卵です。



牡蠣のチャーハン 1,400 円

岡山のプリプリの牡蠣をチャーハンに。
うまい。クセになる味。
※スープ・サラダセット +300 円

お二人様から楽しめる当日オーダーOKのコースと
おまかせプラン。いずれももてなし家を堪能できます。

プリフィクスコース



お一人様 4,000円

- 前菜 鳥取・岡山特産品盛合せ
- サラダ ※お好きなサラダをお選びください
鳥取) 紅ずわいサラダ、大山ハムサラダ
岡山) じゃこと海苔サラダ、哲多豚焼きしゃぶサラダ
- メイン ※お好きなメイン料理をお選びください
本日の肉料理 or 魚料理
- 食事 メインにあわせた《いちおしメ》
- 食後 季節のデザート



鳥取・岡山 シェフのおまかせ

《飲み放題付》お一人様 6,000円

前菜、サラダ、魚料理、肉料理、食事、
食後のお楽しみ など

※詳しくはスタッフまでお尋ねください

飲み放題ドリンクメニュー ※一部抜粋

- 【ビール】 生ビール
- 【ウイスキー】 ハイボール、コークハイ、ジンジャーハイ
- 【ハウスワイン】 赤・白
- 【日本酒】 冷酒（両県の地酒）
- 【サワー】 ウーロンハイ、レモンサワー、グレープフルーツ
- 【ソフトドリンク】 オレンジ、グレープフルーツ、ウーロン茶