

旬菜 限定メニュー



冷しゃぶセット

当店ならではの旬な野菜と大山豚、大山鶏を使用した
 当店でしか食べられない新スタイルな、冷しゃぶセットです。

ドリンク・デザート付 ¥1,650

旬菜アトリエは、本場の火鍋をベースに
 山陰の食材に合うようにアレンジした
 しゃぶしゃぶ専門店です。
 直送新鮮野菜、東伯和牛、大山豚、
 日南コシヒカリなどの厳選食材をご用意。
 山陰の「旨い」を是非ご堪能ください。



冷麺

¥680

夏といえば冷麺! 当店はさっぱりした自家製スープと国産
 牛をしっかり煮込んだかたまり肉と麺が決め手の冷麺です。
 またキムチも白菜ではなくキャベツを使用した本場の味です!!

本場のキムチを使用し、日本人に合うマイルドな
 辛さにブレンドした当店自慢のキムチ鍋です。

辛旨キムチ鍋

ドリンク・デザート付 ¥1,800

旬菜アトリエでは高機能換気システム「ベンティエール」「ストリーマ除菌」導入

最新の換気システムで窓を開けずに常時換気、安心安全な快適空間を提供しています。

しゃぶしゃぶ 旬菜アトリエ



営業時間

Lunch 11:00~14:30 (lo 14:00)

Dinner 17:00~22:00 (lo 21:00)

電話でのご予約も承っております。

TEL 0859-21-0831

米子市東福原4丁目22-16
 定休日・月曜(祝日の場合は営業)
 ※各種カード決済、PayPay可

Webサイト



運営会社

株式会社
 石田コーポレーション

<https://www.ishida.ne.jp/shunsai/>

予約はこちら



※感染症対策の為、
 予約優先とさせていただきます。

Instagram

FOLLOW
 CAMPAIGN

Follow Me /



SHUNSAIATRIE

旬菜アトリエのInstagramを
 フォロー&メンション、ストーリー投稿で

5%OFF!!

お会計時スタッフまで画面をお見せください