



※写真はイメージです。

大山どり
使用

焼き鳥

夜の営業時間

17:00～21:00

(20:30ラストオーダー)

定休日

水曜日 (日曜日は会席料理のみ)

大山どり使用した焼き鳥



少人数から団体まで安心の

全室個室完備

- 畳座敷用テーブル+高座イス
スタイルなので、座敷が苦手な方も安心。
- 多目的トイレ完備でお年寄りや
お子様連れにも優しい。

会席レストラン **悠翠館**

ご予約・お問い合わせ

0859-66-3311



焼き鳥 MENU

秘伝のタレとこだわりの塩で1本1本手間ひまかけて焼いています。

「大山どり」を使った、ジューシーな鶏肉の味を堪能できます。

皆様のご来店をお待ちしています。

◆ もも

◆ ハツ

◆ 豚バラ

◆ ズリ

◆ 砂肝

◆ レバー

◆ 手羽先

◆ なんこつ

一本 **165円**~

◆ セセリ

◆ つくね

◆ ねぎま

◆ ししとう

◆ かわ

◆ しいたけ



鳥取県西伯郡 南部町阿賀323 仕出しセンター岡商店

会席レストラン **悠翠館** (12月30日夜~
1月3日は休業)

TEL.0859-66-3311

FAX0859-66-5318

