

のどぐろ



のどぐろは脂のりと身の柔らかさが特徴で「幻の魚」、「白身のトロ」とも言われています。高級魚として全国的にも高く評価されています。最もおいしい食べ方である煮魚としてお召し上がりください。



のどぐろ付き和膳 3,500円(税込)

のどぐろ煮 刺身3種 薄造り 天婦羅 二種小鉢 茶碗蒸し 美里米ごはん あら汁小鍋 香の物



数量限定

中海七珍せいろめし 2,400円(税込)

中海七珍せいろめし 土瓶吸い物 三つ切(天婦羅・岩もずく・あんかけ茶碗蒸し) 香の物



中海七珍せいろめし付き刺身天ぷら膳 3,500円(税込)

なかうみしーっらん
中海七珍
 米子に新たな名物が誕生しました!!

※天候等により
 内容を変更する場合がございます。

★ 優秀賞受賞 ★

蟹取県「ウエルカニ料理コンテスト」



紅ズワイガニ

紅ズワイガニは日本海を代表するカニで、名前の通り鮮やかな紅色で、繊細な身と上品な甘さが特徴。漁期は9月～翌年の6月。

境産紅ズワイガニを1枚丸ごと甲羅に入れ、特製出汁で炊き上げたご飯と一緒にせいろ蒸しにしました。最初は甲羅の中身をせいろ御飯と混ぜお召し上がり下さい。次に、薬味を入れてお召し上がり下さい。最後に、焼いた紅ズワイガニの甲羅から出汁を取った土瓶出汁をかけお茶漬け風にお召し上がり下さい。



蟹せいろめし 2,400円



海王御膳 3,500円

ふっくら
仕上げた
鶏五目ごはん。
自家製西京味噌で
焼き上げる
上撰牛の陶板焼き。
他にも
キノコや
秋刀魚など
旬の食材を
ふんだんに使用した
華かご膳を
お楽しみください。

小町弁当

2,400円

秋の籠仕立て（メサンマ、カニと秋野菜の
天婦羅、サラダ、ねばりっこ入りまんじゅう、
茶碗蒸し）・刺身・上撰牛の西京味噌陶板焼き・
鶏五目ごはん・吸い物

数量限定

※内容は仕入れにより変わります。

なま

国産の肉厚の鰻を
一本一本丁寧に
秘伝のタレで焼き上げ、
皮はパリッと身はふっくらと
仕上げました。
香ばしい香りに包まれながら
至福のひとときを。



国産鰻のうな重膳
3,850円



一頭の牛からたった
3%とわずかしか
とれない希少部位の
フィレ肉を使った
ステーキ。
きめが細かく、
牛肉の中では
一番柔らかい部位。

ステーキ

牛フィレステーキ膳
2,800円

刺身



刺身天ぷら膳
2,700円



小学生以下のお子様限定



お子様プレート

650円



アイス

各200円

KIDS MENU



お子様寿司プレート

700円

小学生以下のお子様限定

