



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)

なかうみーっらん
中海七珍
米子に新たな名物が誕生—ました!!

※天候等により
内容を変更する場合がございます。

冬の味覚の
かにを
ふんだんに
使用した
かにせいろご飯と
かに小鍋。
地魚を
海王特製の
西京味噌に
漬けたんだ
人気の
西京味噌焼きも
ご準備しました。
体も心も温まる
華かご膳を
お召し上がりください。



2022冬、華かご膳 1,410円

冬の籠仕立て（地魚の西京焼き、カキフライ、豚と白菜のミルフィーユ蒸し、あんかけ茶碗蒸し、小鉢）・かにせいろご飯・かに小鍋

数量限定

※内容は仕入れにより変わります。



和風ランチ 1,380円

★ 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。

境港産紅ズワイガニを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

今週は
これ!

数量
限定

週替わりランチ

1,380円

にぎり寿司4貫・野菜寿司1貫・小鉢2種・
天婦羅・うどん・茶碗蒸し・サラダ



2週目

3週目

4週目





鳥取和牛オレイン55
しゃぶしゃぶセット

4,300円



上撰牛
すき焼きセット

2,700円



上撰牛と厳選豚のしゃぶしゃぶセット

2,700円

追加

厳選豚プレート	300円
上撰牛プレート	580円
鳥取和牛オレイン55 プレート	2,500円
讃岐風うどん	280円
野菜盛り合わせ	550円



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。

うなぎ

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



お子様寿司プレート

700円

小学生以下のお子様限定





によばっ娘アイス

600円

冬のおすすめ

デザート



チョコレートの
小さなパフェ

480円



チョコ
アイス

200円

柚子
アイス

200円



ミルクレープ
キャラメリゼ

380円



安納芋パウンドケーキ

380円



石ごねチョコアイス

650円



クリームブリュレ

380円



ぜんざい

390円

デザート



石ごねいちごアイス

600円



いちご

バニラ

抹茶

アイス

各200円

お抹茶の
小さなパフェ
480円



お抹茶
わらびもち
310円



デザート
食べ放題

おしゃべりずき

平日だけのお得なランチプラン

要予約

食べ放題ランチ 2,750円

・豚しゃぶ ・寿司 ・串揚げ ・一品料理 など

約 50 種のお料理が **食べ放題**

プチデザート付き・ソフトドリンク飲み放題



要予約

籠仕立て 2,000円

デザートセット付き