



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

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。

小町弁当

2,400円

数量限定

冬の籠仕立て（地魚の西京焼き、かにと冬野菜の天婦羅、豚と白菜のミルフィーユ蒸し、あんかけ茶碗蒸し、小鉢）・刺身2種・かにせいろご飯・かに小鍋

※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

