



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はん・かに小鍋。地魚を海王特製の西京味噌に漬けた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 2,180円

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・かにせいろごはん・かに小鍋

※内容は仕入れにより変わります。



刺身天ぷら膳 2,700円

★ 優秀賞受賞 ★

蟹取県「ウェ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。



名物

蟹せいろめし 2,400円



数量限定

海王御膳 3,500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。

あなご

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

牛フィレスステーキ膳

2,800円



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



天ぷら膳
2,400円



フライ膳
2,400円



天ざるセット
1,800円



小学生以下のお子様限定

お子様プレート
650円

お子様寿司プレート
700円



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