



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。

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 3,800円(税込)

★ 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。



蟹せいろめし付き
 刺身天ぷら膳 3,800円



蟹せいろめし 2,400円



海王御膳 3,500円

春に相應しい
色鮮やかなごに
仕上がりました。
中海七珍から
春が旬のオダエビの
有馬煮が登場。
酒のあてに良し、
ちらし寿司と一緒に
お召し上がり
いただくのも良し。
春の香りを
お楽しみください。

小町弁当

2,400円

春の籠仕立て（桜あんかけ茶碗蒸し、
厳選豚豆乳小鍋、海老と春野菜の天婦羅、
サラダ、若竹煮、オダエビ有馬煮）・
刺身2種・煮穴子ちらしせいろ寿司

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

