



# ランチメニュー

## Lunch Menu



地域ブランド「大山時間」を  
応援しています



大山時間  
DAISEN JIKAN



冬にんじンドレッシング  
ごぼうとごまの焙煎ドレッシング  
料理に使用しています



肉質日本一の評価を受けた鳥取和牛



その日一番の蟹を仕入れています。



20年以上前からSDGsに取り組み、  
中海の海草を肥料に育てた  
お米を使用しています。



昔なつかし 中海七珍  
なかうみしっちゃん



# 春の海山郷の恵みを詰め込んだ華かご膳

春の旬をぎゅっと詰め込んだ、籠仕立て。  
見た目にも華やかな一皿で、春を感じていただけます。

平日限定ランチ

数量限定

春の華かご膳 1,500円 (税込1,650円)

- 春の籠仕立て  
穴子蒸しちらし・海老と春野菜の天婦羅・木の芽和え  
南瓜まんじゅう・炊き合わせ・茶碗蒸し

- 豚肉と春野菜のせいろ蒸し ●吸い物

※豚肉と春野菜のせいろ蒸しは、陶板焼きに変更となる場合がございます。



数量限定

和風ランチ

1,500円 (税込1,650円)

- 刺身 ●魚の西京焼き
- 三ツ切 (茶碗蒸し、サラダ、かに真丈フライ)
- 美里米ごはん ●香の物 ●あら汁小鍋

美里米ごはんは釜炊きでご提供いたします

季節の釜めしに変更  
+550円

平日限定

厳選

# 週替わりランチ

今週の内容は  
スタッフまでお気軽にお尋ねください

特製えびフライランチの「美里米ごはん」は  
季節の釜めしに変更できます

1,550円  
(税別)

1,364円  
(税込1,500円)

にぎり寿司5貫・サラダ・小鉢2種・  
ミニうどん・天婦羅・茶碗蒸し

寿司とミニうどんランチ

特製大海老フライ・三ツ切(小鉢・サラダ・  
茶碗蒸し)・美里米ごはん・香の物・小汁

特製えびフライランチ

大山そば・鶏の南蛮だし・大山おこわ・  
天婦羅・茶碗蒸し・小鉢2種

大山そばとおこわランチ

名物

蟹せいろめし



境港産紅ズワイガニを丸ごと一枚  
甲羅に贅沢に詰め込み  
特製出汁で炊き上げたご飯と合わせて  
せいろでふっくらと蒸し上げました。

Red Snow Crab Steamed Rice Set with Tempura & Sashimi  
홍계 세이로밥 세트 (튀김·사시미 포함)  
紅雪蟹蒸飯御膳 (附天婦羅與生魚片)  
紅雪蟹蒸飯御膳 (附天妇罗和生鱼片)

## 蟹せいろめし 2,300円 (税込2,530円)

Kani Seiro Meshi

- かにせいろめし ●土瓶出汁 ●三ツ切弁当  
(かに真丈フライ・小鉢・サラダ) ●茶碗蒸し ●香の物

## 蟹せいろめし膳 3,500円 (税込3,850円)

Kani Seiro Meshi Zen

- かにせいろめし ●土瓶出汁 ●小鉢2種 ●刺身盛り  
●かに天婦羅 ●サラダ ●茶碗蒸し ●香の物



### 美味しい召し上がり方

1. 甲羅の中身をせいろご飯と混ぜて
2. 葉味を入れて
3. 焼いた紅ズワイガニの甲羅から取った土瓶出汁をかけて、お茶漬け風に



9月～5月

## かに御膳 3,819円 (税込4,200円)より

Kani Gozen

- 浜茹で蟹一枚
- 岩もずく
- 揚物
- 釜炊きかにごはん
- 香の物
- あら汁

紅ズワイガニを一枚贅沢に使用。

甲羅に詰めた蟹味噌は、海王名物・蟹味噌茶碗蒸しに。

脚身は浜茹でで、瑞々しい甘みを

そのまま味わっていただけます。



## 紅ズワイガニ / Red Snow Crab · 홍게 · 紅雪蟹



紅ズワイガニは日本海を代表するカニのひとつ。松葉ガニよりも深い水深800～2,000mの深海に生息し、境港沖で「カニかご漁」により水揚げされます。茹でたように鮮やかな紅色と、甘みのある身が特徴。漁期は9月～翌年6月。鮮度が落ちやすい紅ズワイガニは、産地でしか味わえません。

## かに海鮮丼 (あら汁付き)

Kani Kaisen Don

3,000円 (税込3,300円)

紅ズワイガニの浜茹で半身と、旬の獲れたて刺身を贅沢に盛り込んだ海鮮丼。



名物

活かに



活かに刺し



かに天婦羅



焼きがに



かにしゃぶ

名物

大かにしゃぶしゃぶ



## 松葉がにコース 28,000円 (税込30,800円)より

Matsuba Kani Course

- 松葉がに(刺身・焼き・天婦羅・しゃぶしゃぶ)
- 前菜2種
- かにみそ
- かに甲羅茶碗蒸し
- かに釜飯
- 吸い物
- アイス

店内いけすから引き揚げた活松葉かきを、その場で丁寧に調理。  
 冬の日本海が育んだ松葉かには、上品な甘みと濃厚な旨みが特長です。  
 刺身、焼き、しゃぶしゃぶまで、味わい尽くす、冬限定の贅沢コースです。

## 大かにしゃぶ

Ogani Shabu-shabu

- かにしゃぶしゃぶ

大ぶりのズワイガニを  
 しゃぶしゃぶするほど  
 最後のうどんまで存分に



※写真は、2人前のイメージです。

## しゃぶ 7,000円 (税込7,700円)

●刺身 ●うどん ●デザート

豪快にくぐらせる、極上の食べ応え。

蟹の旨みが出汁に溶け込み、

味わい尽くせる、贅沢な逸品です。

名物

蟹づくし



## 蟹づくし 10,000円 (税込11,000円)より

Kani Zukushi

●かに刺し付き舟盛 ●前菜2種 ●かにみそ ●かに甲羅茶碗蒸し  
●かに天婦羅 ●かに小鍋 ●かに釜飯 ●吸い物 ●アイス

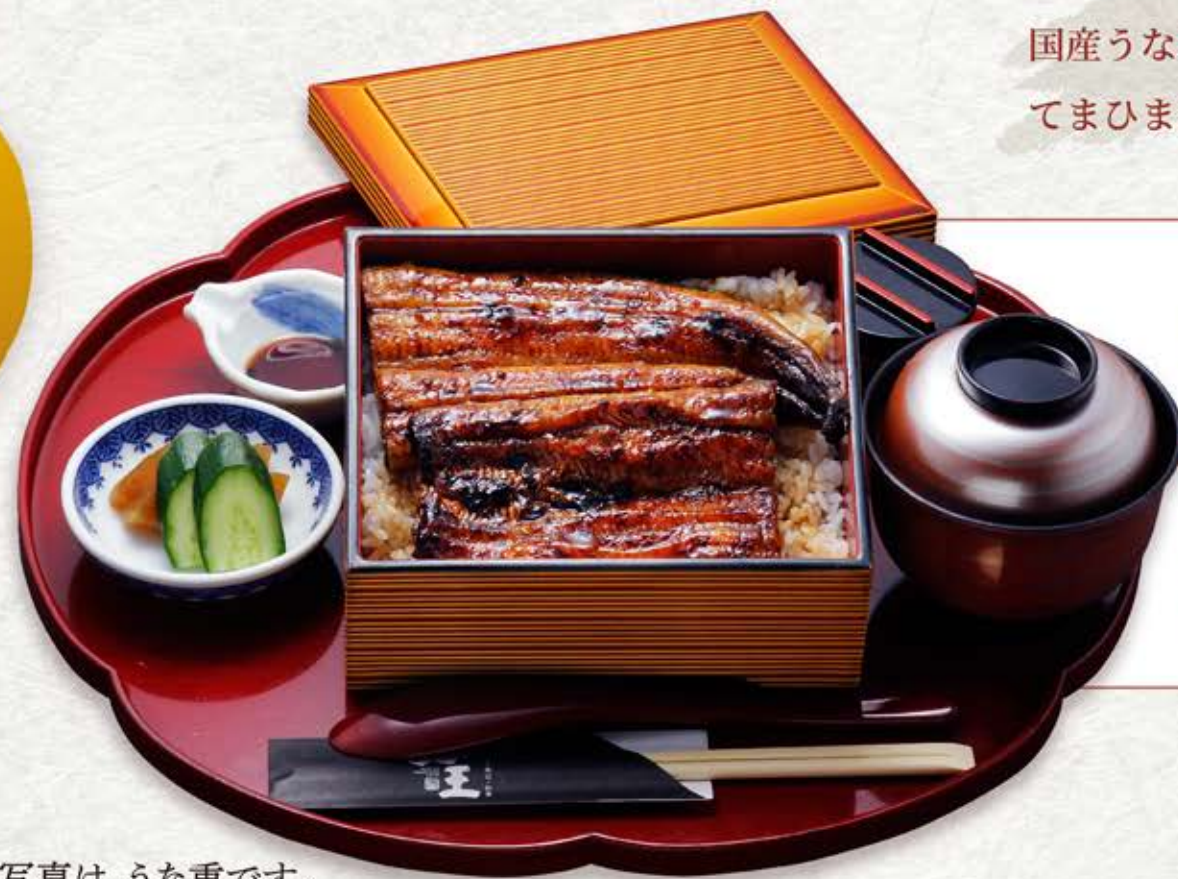
紅ズワイガニを一枚贅沢に使用。

甲羅に詰めた蟹味噌は、海王名物・蟹味噌茶碗蒸しに。

脚身は浜茹でて、瑞々しい甘みをそのまま味わっていただけます。



Eel  
장어  
鰻魚



国産うなぎを白焼きにし、自家製たれを重ね塗りし焼き上げました。  
てまひまかけて焼き上げた香ばしい鰻と、美里米ご飯の相性は抜群。

**うな重(一尾) 4,400円 (税込4,840円)**

Unajū

●国産鰻のうな重 ●吸い物 ●香の物

**うな丼(半尾) 2,500円 (税込2,750円)**

Unadon

●国産鰻のうな丼 ●吸い物 ●香の物

※写真は、うな重です。

**上ひつまぶし(一尾) 4,800円  
(税込5,280円)**

Premium Hitsumabushi

●国産鰻のひつまぶし ●茶碗蒸し ●土瓶吸い物 ●香の物

**ひつまぶし(半尾) 2,700円  
(税込2,970円)**

Hitsumabushi

●国産鰻のひつまぶし ●茶碗蒸し ●土瓶吸い物 ●香の物



※写真は、ひつまぶしです。

米子  
新名物

郷土の味



中海の7種類の魚介類を、  
それぞれ異なる味付けで仕上げ  
特製出汁で炊き上げたご飯と合わせて  
せいろで丁寧に蒸し上げました。

Nakaumi Seven Delicacies Steamed Rice  
Set (with Crab Tempura & Sashimi)

중해칠진 세이로밥 세트 (게 튀김·사시미  
포함)

中海七珍蒸飯御膳 (附天婦羅與生魚片)

中海七珍蒸飯御膳 (附天婦羅和生魚片)

非常においしくてあつという間に  
完食してしまいました。  
堂々と米子の名物であると言えると思います。

と貴重なご意見をいただきました



米子市長・伊木隆司様にご試食いただきました

なかうみしっちゃん

## 中海七珍せいろめし 2,300円 (税込2,530円)

Nakaumi Shichin Seiro Meshi

- 中海七珍せいろめし
- 土瓶出汁
- 三ツ切弁当  
(かに真丈フライ・小鉢・サラダ)
- 茶碗蒸し
- 香の物

なかうみしっちゃん

## 中海七珍せいろめし膳 3,500円 (税込3,850円)

Nakaumi Shichin Seiro Meshi Zen

- 中海七珍せいろめし
- 土瓶出汁
- 小鉢2種
- 刺身盛り
- 蟹天婦羅
- サラダ
- 茶碗蒸し
- 香の物



### 美味しい召し上がり方

1. ご飯と6種類の具材を自由に組み合わせ
2. オダエビの有馬煮とご飯を混ぜ  
土瓶出汁をかけて、お茶漬け風に

※写真はイメージです。

# 刺身天ぷら膳 2,500円

Sashimi Tempura Zen (税込2,750円)

- 舟盛 ●天婦羅 ●小鉢2種 ●茶碗蒸し
- 美里米ごはん ●小鍋 ●香の物



# 小町弁当 2,200円 (税込2,420円)

Komachi Bentō

- 春の籠仕立て(穴子蒸しちらし、海老と春野菜の天婦羅、木の芽和え、南瓜まんじゅう、炊き合わせ、茶碗蒸し)
  - 刺身 ●豚と春野菜のせいろ蒸し ●吸い物
- ※豚と春野菜のせいろ蒸しは、陶板焼きに変更となる場合がございます。



# 鳥取牛サーロインステーキ膳

Tottori Beef Sirloin Steak Zen

3,500円 (税込3,850円)

- 鳥取牛サーロインステーキ ●三つ切(小鉢・茶碗蒸し・サラダ)
- 美里米ごはん ●小汁 ●香の物

美里米

全国数々のコンクールで  
優秀な成績を収める一級品



境港中海でアミノ酸、ミネラルをたっぷり含んだ海藻を  
源流の田に引き込み、丹念に作った土と恵まれた環境  
のもと、化学肥料は使わず大切に育てたお米です。

刺身天ぷら膳・鳥取牛サーロインステーキ膳は  
釜めしで提供するため **20分程度お時間いただきます**



季節の釜めしに変更できます  
※内容はスタッフまでお尋ねください。

**+550円**

# デザート お子さま

Children's Menu  
Dessert  
어린이 메뉴  
디저트  
儿童菜单  
甜点



**お子様プレート** 唐揚げ、エビフライ、  
Children's Plate ポテトフライ、おにぎり、  
**750円 (税込825円)** うどん、オレンジジュース

## わらべ膳

Warabe Zen

**1,500円**  
(税込1,650円)

刺身、ハンバーグ、  
エビフライ、  
ポテトフライ、  
おにぎり、茶碗蒸し、  
デザート、  
オレンジジュース



## 茶碗蒸し

Chawanmushi

**200円 (税込220円)**



## お子様うどん

Children's Udon

**380円 (税込418円)**



## によぼっ娘アイス

Nyobakko Ice Cream

**600円 (税込660円)**



## ミルクレープキャラメリゼ

Caramelized Mille Crepe Cake

**380円 (税込418円)**



## 石ごねいちごアイス

Stone-Mixed Strawberry Ice Cream

**600円 (税込660円)**

## アイス(バニラ・いちご)

Ice Cream (Vanilla / Strawberry)

**200円 (税込220円)**



## お抹茶わらびもち

Matcha Warabi Mochi

**330円 (税込363円)**

大山町『井上青輝園』で栽培した  
“有機肥料・低農薬”の茶葉を  
100%使用しています。

甘さ  
ひかえめ

大人の  
本格抹茶  
シリーズ



## 濃い抹茶アイス

Rich Matcha Ice Cream

**300円 (税込330円)**



## 濃い抹茶パフェ

Rich Matcha Parfait

**530円 (税込583円)**



## 特濃プレミアム

石ごね抹茶アイス **730円 (税込803円)**

Extra Rich Premium Stone-Mixed Matcha Ice Cream

平日限定・要予約

お得なランチプラン

# おしゃべりーゼ

婦人会・接待にどうぞ

下記どちらのメニューにも **おまかせデザート2品**と**ソフトドリンク1杯**付き



釜めしランチ

Kamameshi Lunch

2,500円(税込)



籠仕立て

Kago-jitate (basket-style)

2,500円(税込)