

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。

蟹せいろめし膳

3,500円(税込3,850円)

- 蟹せいろめし ●土瓶出汁
- 小鉢2種(白和え・バイ貝旨煮)
- 刺身盛り ●蟹天婦羅 ●サラダ
- 茶碗蒸し ●香の物



Red Snow Crab Steamed Rice Set with Tempura & Sashimi

홍게 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 (附天婦羅和生魚片)



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. 薬味を入れて
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

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で、松葉ガニ(ズワイガニ)に比べ、より深い水深800m~2,000mの深海に生息しています。境港を出港した船は、日本海の沖合、ほぼ中央付近まで出て、「カニかご漁」と呼ばれる漁法で漁を行います。名前の通り、生きている状態から茹でたように鮮やかな紅色をしており、身の甘みが特徴です。漁期は9月~翌年6月。



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。

中海七珍せいろめし膳 3,500円(税込3,850円)

- 中海七珍せいろめし ●土瓶出汁
- 小鉢2種(白和え・パイ貝旨煮)
- 刺身盛り ●蟹天婦羅 ●サラダ
- 茶碗蒸し ●香の物

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)



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て
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。

米子市長・伊木隆司様にご試食いただきました

非常においしくてあっという間に
完食してしまいました

堂々と米子の名物であると言えます

と貴重なご意見をいただきました



中海七珍

Representative Seafood from Nakaumi Brackish Lake

나카우미 기수호 대표 해산물

中海汽水湖代表海鮮

島根県松江市・安来市と鳥取県境港市・米子市にまたがる中海で獲れる代表的な魚介類です。中海は淡水と海水が混じり合う汽水湖で、多くの魚介類が生息しているのが特徴です。



本格しゃぶ

しゃぶしゃぶ

Shabu-Shabu

샤부샤부

涮涮鍋

涮涮鍋

鳥取県はしゃぶしゃぶ発祥の地であり
和牛日本一を競う審査大会にて一等賞を獲得した
隠れた牛の名産地です。
脂はまろやかで甘く
赤身にコクがあるのが特徴です。



お品書き

しゃぶしゃぶ肉・野菜盛り・メのラーメン

※ご注文は二人前より承ります

鳥取和牛リブローズ 〈一人前〉6,300円(税込6,930円)

近年その脂質の良さが評価されており、肉質もきめ細やかで風味が最高です。
赤身と脂のバランスが絶妙で、牛肉本来の美味しさが感じられます。

国産牛リブローズ 〈一人前〉4,000円(税込4,400円)

国産牛本来の味わいをしっかりと堪能できる牛リブローズ。
キメが細かく霜降りもバランスよく入り、柔らかいのが特徴。

鳥取県産豚肩ロース 〈一人前〉2,400円(税込2,640円)

秀峰大山の裾野ですくすく育った鳥取県産豚。
クセがなく脂の甘みがあり肉の味もしっかりとした肩ロース肉を使用。

追加注文

鳥取和牛 4,100円(税込4,510円) 国産牛 2,500円(税込2,750円)

鳥取県産豚 1,100円(税込1,210円) 野菜盛り 900円(税込990円)

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4,850円)

●国産鰻のうな重 ●吸い物 ●香の物

うな重(半尾) 2,500円(税込2,750円)

●国産鰻のうな重 ●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)

●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)

●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。

うなぎ

Eel
장어
鰻魚

刺身天ぷら膳

2,500円 (税込2,750円)

- 舟盛 ●天婦羅
- 小鉢二種 ●茶碗蒸し
- 美里米ごはん ●小鍋
- 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



小町弁当 2,200円 (税込2,420円)

- 冬の籠仕立て (根菜炊き込みご飯、かにクリームコロッケ、サラダ、南京まんじゅう、茶碗蒸し、柿白和え)
- 刺身 ●豚肉のごま豆乳鍋



鳥取牛サーロインステーキ膳

3,500円 (税込3,850円)

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

おごさま メニュー



わらべ膳

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



お子様プレート

750円(税込825円)

唐揚げ、エビフライ
ポテトフライ、おにぎり
うどん、オレンジジュース



茶碗蒸し

200円(税込220円)



お子様うどん

380円(税込418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。



濃い抹茶アイス
300円(税込330円)



濃い抹茶パフェ
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)

甘さ
ひかえめ

大人の
本格抹茶
シリーズ



ぜんざい

380円(税込418円)



ミルクレープキャラメリゼ

380円(税込418円)



によばっ娘アイス

600円(税込660円)



お抹茶わらびもち

330円(税込363円)



石ごねいちごアイス

600円(税込660円)

アイス(いちご・バニラ)

各200円(税込220円)

デザート