

贅沢な夏を堪能する特別な宴会で、心に残るひとときを。

夏宴会 プラン

2026 6/1(月) - 8/31(月)

法事・慶事にもおすすめ

無料
送迎バス
承ります



最大60名様
ご利用可能



お部屋ご利用時間
120分

ラストオーダー
21:00
日・祝
20:30



※写真はイメージです。

米子会席 5,000円より

前菜4種/刺身盛り合わせ/牛すき焼き小鍋
天婦羅盛り合わせ/茶碗蒸し/釜めし/吸い物/デザート



鳥取和牛しゃぶしゃぶ会席

鳥取和牛しゃぶしゃぶ/前菜
刺身盛り合わせ/天婦羅盛り合わせ
茶碗蒸し/釜めし/吸い物/デザート

6,000円

今年もご用意します!



朝どれ 白いか

一般的には「剣先いか」と呼ばれ山陰では「白いか」と呼びます。甘みが強く濃厚な味わいが人気の鳥取の夏を代表する味覚です。

※表示価格は全て税込表記です。



うな重 4,840円



鳥取牛サーロインステーキ 3,100円

飲み放題

90分/2,000円

≧乾杯瓶ビール付き

30種類以上

アサヒ生ビール 日本酒
ハイボール 焼酎
サワー 果実酒
ワイン ソフトドリンク

プレミアム
+500円
銘柄地酒付き

通常コースでは /
含まれない /
日本酒/焼酎/ワイン



香ばしく焼き上げた、 夏の贅沢。



夏の
人気ランチ

うな重
4,840円

国産うなぎを白焼きにし、
自家製たれを重ね塗り焼き上げました。
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。



ひつまぶし(半尾)
2,970円



刺身天ぷら膳
2,750円



鳥取牛サーロインステーキ膳
3,850円

白ごはんは
釜炊きで
ご提供
いたします



全国数々の
コンクールで
優秀な成績を
収める一級品

美里米

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、丹念に作った土と奥大山の恵
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。

平日限定・要予約
ランチプラン

夏香る釜めしランチ
2,500円

籠仕立て
2,500円

上記どちらのメニューにも

おまかせデザート・ソフトドリンク付き



お部屋のご案内

接待などの少人数利用から、婦人会、ご法要、ご慶事
などの小グループまで幅広くご利用いただけます。
最大15名様まで承っております。



— 地元の食材・地酒を楽しむなら海王へ —
皆様のお越しを心よりお待ちしております

鳥取県産にこだわった鮮魚をはじめ、境港産の紅ずわいがりに今松葉がに、米子城主も
食されたかもしれない中海七珍、さらに、鳥取県西部地区で厳選した地酒など、地元
の皆様に、あらためて山陰の素晴らしさを感じていただけるよう、新鮮な旬の味覚を豊富
に取り揃えております。



鳥取県米子市角盤町4丁目94番地

TEL 0859-23-6660

営業時間(定休日・火曜日)

月～土 11:30～14:00 (L.O.13:30)

17:30～22:00 (L.O.21:00)

日・祝 11:30～14:00 (L.O.13:30)

17:30～21:00 (L.O.20:30)



米子鬼太郎変港から車で約25分
米子駅から車で約10分

海王
オフィシャルサイト



Instagram
kaiou_yonagoi



無料送迎 承ります
お早めにお問い合わせください



大型駐車場完備