

ディナーメニュー

Dinner 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



冬にんじんドレッシング
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
なかいしちちん

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)

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

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。



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

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。



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

中海七珍



鳥根県松江市・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。

Representative Seafood
from Nakaumi Brackish Lake
나카우미 기수호 대표 해산물
中海汽水湖代表海鮮



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。



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。

なご

Eel
장어
鰻魚

名物

活かに



焼きがに



かにしゃぶ



11月～3月

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。

名物

大かにしゃぶしゃぶ



浜茹で蟹と

Hamayude Kani Ogani Shabu-shabu

- かに甲羅茶碗蒸し
- 刺身

かに甲羅茶碗蒸しは

甲羅に詰めた蟹味噌は、

しゃぶしゃぶは、大ぶりの

極上の食べ応え。



※写真は、2人前のイメージです。

名物

蟹づくし

大がにしゃぶしゃぶ 15,000円 (税込16,500円)

●かにしゃぶしゃぶ ●うどん ●デザート

紅ズワイガニを一枚贅沢に使用。

海王名物・蟹味噌茶碗蒸しに。

ズワイガニを豪快にくぐらせる、



蟹づくし 12,000円 (税込13,200円)より

Kani Zukushi

●かに刺し付き刺盛 ●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。

脚身は浜茹でで、瑞々しい甘みをそのまま味わっていただけます。

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)

Premium Tottori Wagyu Ribeye

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)

Japanese Beef Ribeye

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)

Tottori Pork Shoulder Loin

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)

Extra Premium Tottori Wagyu Ribeye

国産牛 2,500円 (税込2,750円)

Extra Japanese Beef Ribeye

鳥取県産豚 1,100円 (税込1,210円)

Extra Tottori Pork Shoulder Loin

野菜盛り 900円 (税込990円)

Extra Vegetable Platter

和のびちそう

刺身天ぷら膳 2,500円 (税込2,750円)

- Sashimi Tempura Zen
- 刺身盛り合わせ ●天婦羅 ●小鉢2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)

Komachi Bentō

- 秋の籠仕立て(栗ごはん、天婦羅(松茸、南京、しし唐、薩摩芋)、南京饅頭、鴨の燻製サラダ、春菊と菊花のキノコ和え)
- 季節のお造り(2種) ●鶏の水炊き ●茶碗蒸し
- 吸い物 ※仕入れ状況により、内容が一部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

一品料理

À la Carte
일품요리
单品料理

刺身

刺身五点盛

(1~2人前) **2,310円**

※仕入れにより内容が変わる場合がございます。



地元鮮魚にこだわり
日々厳選して
仕入れています。

サラダ

こだわりの鳥取県産



低農薬有機肥料の
海王指定農家より直送



海鮮サラダ
870円



シーザーサラダ
660円

焼き物

日替わり

魚の西京焼き
750円



牛すじどて焼き
800円



鳥取牛サーロインステーキ
3,100円



大山どり串焼き3本
790円

おつまみ・小鉢

きゅうり一本漬け **330円**

枝豆 **370円**

岩もずく **400円**



山うに豆腐
440円

揚げ物

ポテトフライ 480円

串揚げ盛り合わせ 700円

軟骨から揚げ 500円



海老といかの揚げ春巻き
480円



たこから揚げ
670円



人気 山芋磯辺揚げ
650円



大山どりから揚げ
820円

もつ鍋



和牛もつ鍋

(1人前) 2,200円

※2人前より承ります。

中華麺	280円
雑炊	250円
追加 和牛もつ	850円
追加 野菜	750円

お食事

いくら小丼 870円

人気 大山そば(温・冷) 750円

うどん(温・冷) 720円

ごはんセット 660円
(ごはん・茶碗蒸し・あら汁・香の物)

茶碗蒸し 220円



大山そば(冷)
750円



人気 海鮮丼(小汁付き)
3,300円



握り5貫盛り
1,220円

お子さまデザート

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



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、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)



によばっ娘アイス

Nyobako 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)



お抹茶わらびもち

Matcha Warabi Mochi

330円 (税込363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 Creams (Vanilla / Strawberry)

200円 (税込220円)



お子様プレート

Children's Plate

800円 (税込880円)

唐揚げ、エビフライ、
ポテトフライ、おにぎり、
うどん、ジュース

甘さ
ひかえめ

大人の
本格抹茶シリーズ

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

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