

R10%対象料理
ランチ・ディナー対応料理

山陰は 夏も旨いもんづくし



山陰の岩牡蠣は夏が旬で
生で美味しく食べられるように
養殖されています。

「海のミルク」と呼ばれ
肉厚でクリーミーな味わいが特徴で
さらに栄養満点で夏バテ防止にも最適です。

岩牡蠣



**岩牡蠣入り米子涼風会席
7,000円(税込7,700円)**

- 生岩牡蠣 ●前菜(バイ貝旨煮、岩もずく) ●刺身盛り合わせ
- 牛すき焼き小鍋 ●天婦羅 ●茶碗蒸し ●中海七珍せいろご飯
- 吸い物 ●デザート



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。
ミミとゲソは天婦羅にて提供いたします。

**白いか刺身付き米子涼風会席
10,000円(税込11,000円)**

- 白いか刺身 ●生岩牡蠣 ●前菜(バイ貝旨煮、岩もずく)
- 刺身盛り合わせ ●牛すき焼き小鍋 ●天婦羅
- 茶碗蒸し ●中海七珍せいろご飯 ●吸い物 ●デザート



お部屋のご案内

接待等、少人数でのご利用に
おすすめです。

少人数様での法事・慶事等でも
ご利用いただけます。

お屋の婦人会など
小グループ様におすすめです。

天井が高く安心して
ご利用いただけます。
最大15名様まで承ります。



皆様のお越しをスタッフ一同心よりお待ちしております！

R10%対象料理
ランチ対応料理



海王では地元食材、地酒を取り揃えております。鳥取県産にこだわった鮮魚、境港産の紅ずわいがに、松葉がに、米子城主も食べたかもしれない中海七珍、奥大山で収穫された美里米、鳥取県西部地区で厳選した日本酒など、地元の皆様へ改めて山陰の素晴らしさを感じていただきたいとこだわりました。



海王御膳 6,000円(税込6,600円)

- 鳥取牛サーロインステーキ ●舟盛 ●天婦羅
- 小鉢二種 ●茶碗蒸し ●美里米ごはん
- 小鍋 ●香の物

紅ズワイ蟹



紅ズワイガニは、深海に生息している日本海を代表する蟹。体全体の色鮮やかな紅色が特徴で身の甘さはズワイガニを上回ります。漁期は9月～翌年の6月。



蟹せいろめし膳 3,500円(税込3,850円)

- 蟹せいろめし ●土瓶吸い物 ●蟹甲羅焼き
- 小鉢2種(パイ貝旨煮、岩もずく) ●舟盛 ●天婦羅
- 茶碗蒸し ●香の物

米子の**新名物**料理誕生!!

それぞれ料理を味わいながら、ご飯と一緒に召し上がりください。最後は少しご飯を残してオダエビ有馬煮を混ぜ、出汁でお茶漬けにして味わうのがおすすめです。



なかうみしゅちん

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 ●土瓶吸い物 ●小鉢2種(パイ貝旨煮、岩もずく)
- 舟盛 ●天婦羅 ●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。

山陰中央新報に掲載されました



中海は淡水と海水が混じりあった汽水湖のため、数多くの魚介類が生息しているのが特徴



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)



車でお越しの場合

米子駅から約10分

米子鬼太郎空港から約25分

大型駐車場完備

海王
オフィシャルサイト



Instagram
kaioh_yonago

