

R10% ランチ・ディナー対応料理

山陰の夏も

旨いもん

海の幸を満喫するなら海王におまかせください！



おまかせ郷土会席 4,000円

- 前菜…野菜と海老の湯葉巻き・バイ貝旨煮・合鴨ローストサラダ
- 白和え ● 里芋まんじゅう ● 刺身盛り合わせ ● 牛すき焼き小鍋
- 天婦羅 ● 茶碗蒸し ● 釜めし ● 吸い物 ● デザート

のど黒・マグロ・鳥取和牛入り

6,000円 / 8,000円

○内容はお問い合わせください

90分

飲み放題

2,000円

乾杯瓶ビール付き

- ビール ● ハイボール
- サワー ● ソフトドリンク



プレミアム

飲み放題

+500円

銘柄地酒付き

- 日本酒
- 焼酎
- ワイン



◆お部屋のご案内◆



接待等、少人数様向き



少人数様での法事・慶事等に



お屋の婦人会など小グループ様に



最大60名様までご利用可能

R10%・ランチ対応料理



夏も蟹料理をご用意しております

地元の食材・地酒を取り揃えて
皆様のお越しを心よりお待ちしております



鳥取県産の鮮魚、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、県西部で厳選した日本酒など、地元の皆様に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。



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 ●蟹甲羅焼き ●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



紅ずわいがに 漁期/9月～翌年6月

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る。



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 ●小汁 ●香の物



鳥取牛サーロインステーキ

米子の新名物料理誕生!!

掲載 山陰中央新報



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)

- 中海七珍せいろめし ●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

それぞれの料理を味わいながらご飯と一緒に。最後は少しご飯を残してオダエビ有馬煮を混ぜて出汁でお茶漬けにして味わうのがお勧めです。



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。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
kaiou_yonago

