

旅行会社様専用 ランチ・ディナー対応料理

夏にしか出会えない

白いかとマグロの贅

海王におまかせください

海の幸を満喫するなら



夏の白いか会席 6,000円

○内容はお問い合わせください

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。

※画像はイメージです。(3~4人に一杯)

のど黒・マグロ・鳥取和牛入り 7,000円 / 9,000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



お昼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

国産うなぎを白焼きにして

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。

山陰の夏も

旨いもんづくし

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。



鳥取牛サーロインステーキ膳
3,900円(税込4,290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

ひつまぶし(半尾)
3,000円(税込3,300円)

国産鰻のひつまぶし / 茶碗蒸し / 土瓶吸い物 / 香の物

掲載 山陰中央新報

「中海七珍」のせいりめし



米子の
新名物誕生



中海七珍

鳥取県松江市・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。



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
味わうのがお薦めです。

中海七珍せいりめし 2,500円(税込2,750円)

中海七珍せいりめし / 土瓶出汁 / 三つ切(かに真丈フライ・白和え・サラダ) / 茶碗蒸し / 香の物

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

海王
オフィシャルサイト



Instagram
kaiou_yonago



大型駐車場完備

