



ランチ 対応料理



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！



海王では地元食材・地酒を取り揃えております。鳥取県産の紅ずわいかに、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



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2種 ●茶碗蒸し ●美里米ごはん
- 小鍋 ●香の物



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る。漁期は9月～翌年の6月。

米子の新名物料理誕生!!

掲載



山陰中央新報

それぞれの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て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



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



ランチ
ディナー
対応料理

美味しい蟹の最高立地

山陰で春を満喫するなら海王におまかせください！

ずわいがに

活きたずわいがにを目の前で調理。プリプリの身をほおぼるとかにの旨みがじゅわつと口いっぱいに広がる身のギツシリ詰まった本場の味！産地だからこの鮮度とこの価格なんです！



かにしゃぶ

活かに刺し



かに天婦羅



ずわいがにコース 26,400円(税込)より

- ずわいがに(刺身・焼き・天麩羅・しゃぶしゃぶ)
- 前菜(バイ貝旨煮、岩もずく)○かにみそ○かに甲羅茶碗蒸し○かに釜飯○吸い物○アイス

紅ずわいがに

紅ずわいがには、深海に生息している日本海を代表する蟹です。名前の通り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6月。



蟹づくし 11,000円(税込)

- 前菜(バイ貝旨煮、岩もずく)○かに刺付き舟盛
- かにみそ○かに甲羅茶碗蒸し○かに小鍋
- かに釜飯○吸い物○アイス



おまかせ郷土会席 6,000円(税込)

鳥取和牛しゃぶしゃぶがメインの会席です



おまかせ郷土会席 8,000円(税込)

紅ずわいがに、のど黒の煮付けなど、山陰の名物がお楽しみいただける春限定の特別コースです

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15名様までご利用可能

