

美味しい蟹が楽しめる最高の立地



かにしゃぶ



活かに刺し

かに天婦羅

松葉がに



活きた松葉がにを目の前で調理。ブリブリの身をほおばると、かにの旨みがじゅわっと口いっぱいに広がります。身がギツシリ詰まった本場の味が堪能できます。産地だからこそ、この鮮度と、この価格なんです！

- **松葉がにコース 30,800円(税込)より**
松葉がに(刺身・焼き・天婦羅・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

- **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



ずわいがに

- **かにしゃぶしゃぶ日本海 11,000円(税込)**

前菜(かに味噌・かに真丈フライ・和え物)/かにしゃぶしゃぶ
焼きがに/刺身/かにあんかけ空也蒸し/稲庭うどん/シャーベット

※人数に応じて、器を変更させていただく場合がございます。

お部屋のご案内

接待など、少人数様向き



少人数様での法事・慶事などに



お昼の婦人会など、少人数グループ様に



最大15名様までご利用可能



地元食材と地酒を取り揃え、

皆様のお越しを心よりお待ちしております。

鳥取県産の鮮魚や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
山陰の素晴らしさを改めて感じていただけるよう、こだわりました。



蟹せいろめし膳

三八五〇円(税込)

蟹せいろめし 土瓶出汁 蟹甲羅焼き
小鉢二種(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



かに昼会席

六〇〇〇円(税込)

前菜(鳥取県産バイ貝旨煮・かに真丈フライ、他)
茹で紅ズワイガニ半身 紅ズワイガニ甲羅焼き
中トロ付き刺身盛り合わせ 他 全十二品

春も楽しめる

紅ズワイガニ

深海に生息する日本海を代表する蟹。
体全体が鮮やかな紅色で、身の甘さは
ズワイガニを上回ります。
漁期は九月から翌年六月まで。



※人数に応じて、器を変更させていただく場合がございます。



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)



お車でのご越しの場合

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

海王公式サイト



Instagram
kaio_u_yonago

