ランチ 対応



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申し上げております。

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。

蟹甲羅焼き付き





蟹せいろめし膳 4,000円(税込)

かにせいろめし　土瓶出汁　蟹甲羅焼き　刺身盛り
かに天婦羅　小鉢2種　サラダ　茶碗蒸し　香の物



美里米

全国数々のコンクールで
優秀な成績を収める一級品



境港中海でアミノ酸、ミネラルをたっぷり含んだ海藻を源流の田に引き込み、丹念に作った土と恵まれた環境のもと、化学肥料は使わず大切に育てたお米です。

鳥取牛サーロインステーキ膳
4,290円(税込)

鳥取牛サーロインステーキ　美里米ごはん
三つ切(サラダ・茶碗蒸し・小鉢)　小汁　漬物

※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。

海王 かに郷土料理

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

海王公式サイト

Instagram
kaiou__yonago

ランチ&ディナー 対応

美味しい蟹が楽しめる最高の立地





今シーズン最後の味わい、
名残りの
松葉がに

活きた松葉がにを目の前で調理。
プリプ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身がギッ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・天麩羅・しゃぶしゃぶ)/前菜2種
かにみそ/かに甲羅茶碗蒸し/かに釜飯/吸い物/アイス

蟹づくし 紅ずわいがに

13,200円(税込)より

かに刺付き舟盛/前菜2種/かにみそ/かに甲羅茶碗蒸し
かに天婦羅/かに小鍋/かに釜飯/吸い物/アイス



浜茹で蟹と大がにしゃぶしゃぶ ずわいがに

16,500円(税込)

かに甲羅茶碗蒸し/刺身/かにしゃぶしゃぶ/うどん/アイス

※写真は、2人前のイメージです。



※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

