

R10%

対象料理

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!

海王では地元の食材・地酒を  
取り揃えております。鳥取県  
産にこだわった鮮魚、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、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。



### 紅ズワイ蟹

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ります。  
漁期は9月～翌年の6月。



蟹せいろめし膳 3,500円(税込3,850円)

- 蟹せいろめし ●土瓶吸い物 ●蟹甲羅焼き
- 小鉢2種(バイ貝旨煮、岩もずく) ●舟盛 ●天婦羅
- 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
- 小鉢二種 ●茶碗蒸し ●美里米ごはん
- 小鍋 ●香の物

### 鳥取牛ステーキ

## 米子の新名物料理誕生!!

それぞれの料理を味わいながら  
ご飯と一緒に召し上がってください。  
最後は少しご飯を残してオグエビ有馬煮を混ぜ  
出汁でお茶漬けにして味わうのがお薦めです。



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 ●土瓶吸い物 ●小鉢2種(バイ貝旨煮、岩もずく)
- 舟盛 ●天婦羅 ●茶碗蒸し ●香の物

山陰中央新報に  
掲載されました

中海七珍のせいろめし



## 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  
公式サイト

Instagram  
kaioo\_yonago



R10%

対象料理

ランチ・ディナー  
対応料理

# 海王は おいしい蟹の最高の立地



冬の山陰は「松葉がに」シーズンの到来です。

## 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カニの旨みがしゅわっと口いっぱいに広がる身のキツン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

松葉がにコース 26,400円(税込)より

- 松葉がに(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

## 紅スワイガニ

紅スワイガニは、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、身の甘さはス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



米子会席 5,000円(税込)

- 前菜(バイ貝旨煮・岩もずく)○刺身盛り合わせ
- 牛すき焼き小鍋○天婦羅○茶碗蒸し
- 中海七珍せいりご飯○吸い物○デザート

## 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15名様までご利用可能

