

R10%対象&ランチ対応

地元の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、地元の皆様は山陰の素晴らしい食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 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、パイ貝旨煮)
- 刺身盛り ●蟹天婦羅 ●サラダ ●茶碗蒸し ●香の物



紅ずわいがに 漁期/9月~翌年6月

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。



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 ●小汁 ●香の物

鳥取牛サーロインステーキ



米子の/新名物誕生!!

掲載

山陰中央新報

「中海七珍」のせいろめし



それぞれの料理を味わいながらご飯と一緒に。最後には少しご飯を残し、オダエビの有馬煮を混ぜて出汁をかけ、お茶漬けにして味わうのがおすすめです。



なかみしっちゃん

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 ●土瓶出汁 ●小鉢2種(白和え、パイ貝旨煮)
- 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合った汽水湖で、多くの魚介類が生息しているのが特徴です。



鳥取県米子市角盛町4丁目94番地
TEL 0859-23-6660
営業時間(定休日:毎週火曜日)
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
kaio_u_yonago



R10%対象・ランチ&ディナー対応

美味しい蟹が楽しめる最高の立地

「松葉がに」シーズン到来!



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・天麩羅・しゃぶしゃぶ)

○前菜(パイ貝旨煮、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



蟹づくし 11,000円(税込)

○前菜(パイ貝旨煮、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)

鳥取和牛の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)

紅ずわいがにやのど黒の煮付けなど、山陰の名物をお楽しみいただける特別コースです。

紅ずわいがに

紅ずわいがにには、日本海を代表する深海に生息するかにです。名前の通り、体全体が鮮やかな紅色で、身の甘さはずわいがにを上回ります。漁期は9月から翌6月までです。



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



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、稲庭風うどん、シャーベット

