

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



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9月から翌年6月まで。



かに昼会席 6,000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
刺身盛り合わせ 他 全12品

※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
kaiou_yonago



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。プリプリの身をほおばると、かにの旨みが生々しく口いっぱいに広がります。産地だからこその鮮度と、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 11,000円(税込)

かに刺し舟盛/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



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



※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

