



R10%対象料理・ランチ対応料理



## 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。



蟹浜ゆで膳 6,600円(税込7,260円)

- 紅ズワイガニ姿茹で ●かに甲羅茶碗蒸し
- 舟盛 ●天婦羅 ●小鉢二種 ●茶碗蒸し
- 美里米ごはん ●小鍋 ●香の物



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

## 米子の新名物料理誕生!!

山陰中央新報に掲載されました



なかうみしゅちん  
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

## 中海七珍

島根県松江市・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。



それぞれの料理を、味わいながら、お飯と一緒に、お楽しみください。お魚は、お魚の旨味を、お米と一緒に、お楽しみください。お魚は、お魚の旨味を、お米と一緒に、お楽しみください。



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  
オフィシャルサイト



Instagram  
kaiau\_yonago



# 春も山陰は「かに料理」がおすすめです

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、身の甘さはズワイガニを上回ります。  
※漁期は9月～翌6月。



紅ズワイガニ

海王は  
おいしい  
蟹  
の最高の立地

## 活ズワイガニ



山陰地方では  
松葉ガニ  
と呼ばれています

活きたズワイガニを目の前で調理。プリプリの身をほおばるとカニの旨みがじゅわっと口いっぱい広がる身のギッシ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



### 蟹会席 8,000円(税込8,800円)

- 前菜(バイ貝旨煮、岩もずく) ●刺身三種
- かに甲羅茶碗蒸し ●紅ずわいがに姿茹で
- 魚西京焼き ●かに甲羅焼き ●かに真丈フライ
- かに玉子とじ小鍋 ●かに釜飯 ●吸い物 ●アイス

### 活ずわい蟹コース 26,400円(税込)より

- 活ずわいがに(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

## お部屋のご案内

接待等、少人数でのご利用におすすめです。

少人数様での法事・慶事等でもご利用いただけます。

お昼の婦人会など小グループ様におすすめです。

天井が高く安心してご利用いただけます。最大15名様まで承ります。

