



海廊

K A I R O U

ご 膳

営業 11:00 ~ 23:00
(ラストオーダー 22:00)

玉乃膳

1,700 円

前菜・造里・焼き合わせ・茶碗蒸し・季節の天婦羅・ご飯・
味噌汁・漬物・デザート

本格懐石をお気軽に楽しめる玉乃膳。
一皿ひと皿に旬を盛り込み彩り豊かに仕上げました。



岡山ピーチポークのヒレ肉天婦羅ご膳 1,500円

小鉢・ご飯・味噌汁・漬物

ヒレ肉を天婦羅にすることで、食感と旨味を増しております。

海廊風たまの温玉めし ～穴子天婦羅のせ

1,300 円

味噌汁・漬物

玉野のB級グルメ、たまの温玉めしが海廊についに登場。
料理長のアレンジにより、他店では味わえない温玉めしとなっております。



瀬戸内海鮮丼

1,800 円

味噌汁・漬物

近海で獲れた旬の白身魚など、贅沢にちりばめられています。

海廊風辛口ビーフカレー

1,100円

サラダ・キャベツのピクルス

程よい辛さに仕上げたカレーに特製のピクルスの酸味が合います。



※上記メニューをご注文の場合、200円でコーヒーか紅茶をご注文いただけます

ご 膳

営業 11:00 ~ 23:00
(ラストオーダー 22:00)

おすすめ

瀬戸内鯛めしご膳 2,100円

(鯛めし・鯛造里・揚げ物・鯛あら土瓶蒸し・漬物)



瀬戸内名物の鯛を贅沢に使用した、上品なご膳です。

締めに、出汁を鯛めしにかけてお茶漬けとしてもお楽しみいただけます。

※上記メニューをご注文の場合、200円でコーヒーか紅茶をご注文いただけます

ご 膳

営業 11:00 ~ 23:00
(ラストオーダー 22:00)

海老と季節の天婦羅 ざるうどん・そば(冷)

1,200 円

海老と季節の天婦羅を、麺と一緒に召し上がってください。

*うどん・そばからお選び頂けます。

*海鮮姫手巻き寿司をプラス400円でお付けできます



連島牛蒡のぶっかけうどん 1,100円

-焼き穴子天婦羅のせ-

連島牛蒡と連島蓮根の歯ごたえの良い食感が美味しいうどん。

ふわりとした焼き穴子の天婦羅と一緒に召し上がいただけます。

*海鮮姫手巻き寿司をプラス400円でお付けできます

海廊風まぐろユッケ丼 1,500円

さいの目のまぐろに、まるやかな温泉たまごと

甘辛いタレが絡んだ、至高の一品です。



梅香る桜島鶏南蛮そば 1,400 円

口に広がる梅の香りと味わいが、低コレステロールでジューシーな

桜島鶏と、甘い焼き白ネギの味を引き立てる一品です。

*海鮮姫手巻き寿司をプラス400円でお付けできます

お子様ランチプレート 1,200 円

お子様が大好きなメニューを集めたプレートです。



※上記メニューをご注文の場合、200円でコーヒーか紅茶をご注文いただけます

一品料理

営業 11 : 00 ~ 23 : 00

(ラストオーダー 22 : 00)

備前味噌の瀬戸内あら汁	350円
せせりと白葱の塩だれ炒め	680円
瀬戸内産 やわらか煮蛸の天婦羅	720円
海鮮姫手巻き寿司	500円
生湯葉の刺身	500円
くみあげざる豆腐	500円
大判さつま揚げ	500円
大山鶏のクリームコロッケ	820円
岡山ピーチポークの冷しゃぶサラダ	950円
グリーンサラダ	500円
塩麴のやわらか唐揚げ	600円
真鯖のバッテラ(2貫)	350円



海鮮姫手巻き寿司



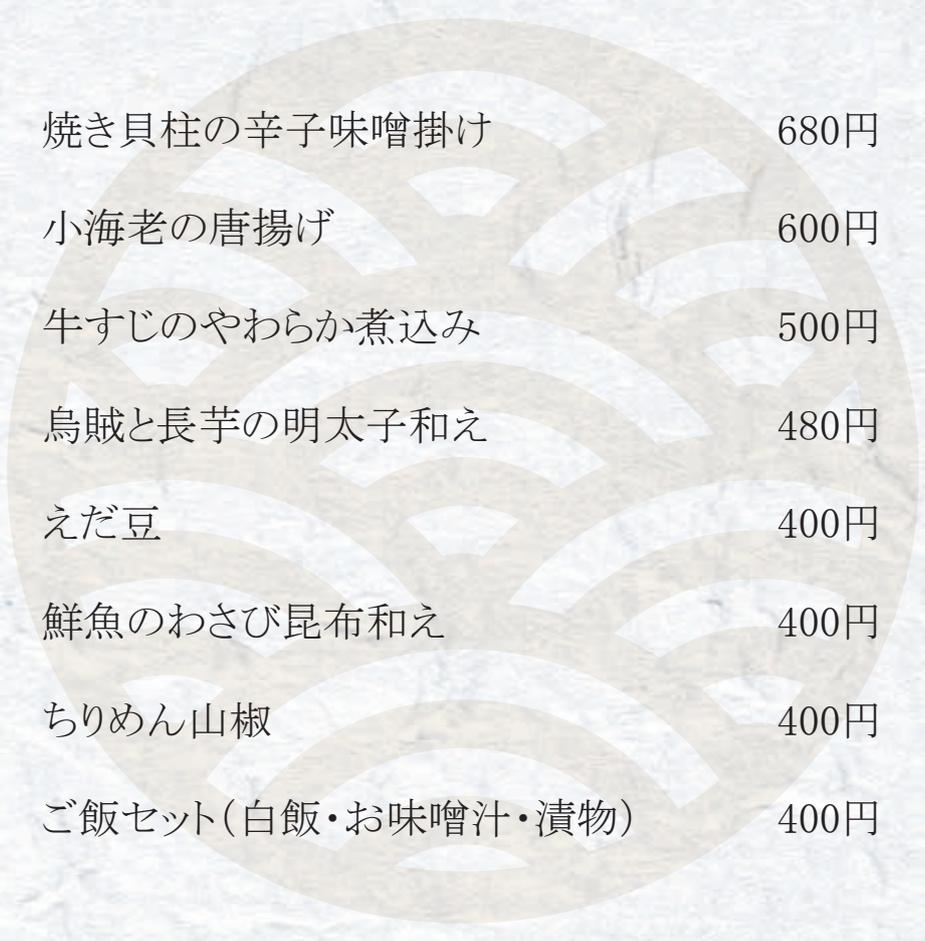
備前味噌の瀬戸内あら汁



せせりと白葱の塩だれ炒め

お付きだし

営業 11 : 00 ~ 23 : 00
(ラストオーダー 22 : 00)



焼き貝柱の辛子味噌掛け	680円
小海老の唐揚げ	600円
牛すじのやわらか煮込み	500円
烏賊と長芋の明太子和え	480円
えだ豆	400円
鮮魚のわさび昆布和え	400円
ちりめん山椒	400円
ご飯セット(白飯・お味噌汁・漬物)	400円

ドリンク

営業 11:00 ~ 23:00
(ラストオーダー 22:00)

ビール		果実酒	※水割・湯割・ロック・ソーダ
キリン一番搾り生 (中ジョッキ)	720 円	中野 ゆず梅酒	500 円
キリン一番搾り生 (グラス)	590 円	梅乃宿 あらごし梅酒	650 円
キリン一番搾り (大瓶)	950 円	梅乃宿 あらごしみかん	650 円
キリン一番搾り 岡山づくり	760 円		
ノンアルコールビール		ワイン	
零ICHI	480 円	赤ワイン (グラス)	480 円
		白ワイン (グラス)	480 円
酎ハイ		コラーゲンドリンク	
レモンサワー	480 円	コラーゲンベリーベリー	650 円
ライムサワー	480 円	コラーゲンキウイ	650 円
		コラーゲングレープフルーツ	650 円
焼酎		※水割・湯割・ロック・ソーダ	
一粒の麦 (麦)	480 円	ソフトドリンク	
おこげ (麦)	500 円	ウーロン茶	350 円
河童九千坊 (麦)	500 円	コココーラ	350 円
さつま司 (芋)	480 円	ジンジャエール	350 円
赤兎馬 (芋)	600 円	スプライト	350 円
侍士の門 (芋)	950 円	オレンジジュース	350 円
		グレープフルーツジュース	350 円
		ブレンドコーヒー	350 円
		紅茶	350 円
ウイスキー			
ブラックニッカ	500 円	プチデザート	300 円
ホワイトホースハイボール	550 円	プチデザート2種盛り	500 円

日本酒

営業 11:00 ~ 23:00

(ラストオーダー 22:00)

清酒 上撰 菊正宗 (冷や・熱燗)	1 合	650 円
雑味がなくスッキリとした味わい。しっかりとした押し味と、 キレのあるのど越し。 菊正宗酒造	2 合	1,080 円
清酒 川鶴 純米酒 艶鶴 (冷や・熱燗)	1 合	880 円
米の旨みを活かしたほどよいふくらみと酸味がアクセントになり、 軽快な喉ごし。 山田錦100% 川鶴酒造	2 合	1,400 円
清酒 川鶴 純米大吟醸 槽汲み無濾過 (冷酒)	500ml ボトル	3,300 円
無濾過独特の米の旨みがたっぷりと味わえる逸品です。 オオセト100% 川鶴酒造		
竹林 ふかまり純米 (冷や・熱燗)	1 合	880 円
ふくよかな味わい、ふかい旨み。 山田錦100% 浅口市鴨方町 丸本酒造	2 合	1,400 円
桜室町 備前幻 純米吟醸 (冷や・熱燗)	1 合	900 円
ほのかな吟醸香とすばらしいバランス。 雄町米100% 赤磐市西中 室町酒造	2 合	1,500 円
ふなぐち菊水 一番しぼり生原酒 (冷酒)	200ml	900 円
フレッシュ果実のような香り、コクのあるしっかりとした 旨みが織りなす豊かな味わい。 新潟県新発田市 菊水酒造		