



# 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、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ってください。

\*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、まろ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



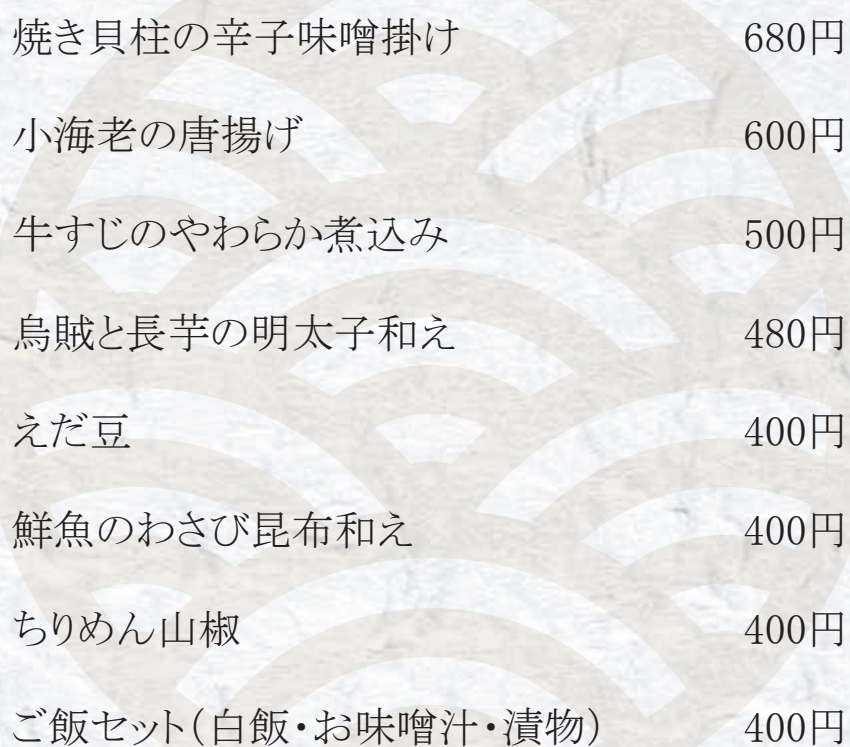
備前味噌の瀬戸内あら汁



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		