旬菜旬魚

海廊

KAIROU

ご　膳

8月10日（土）～8月18日（日）のお盆期間は、
メニューを限定させていただきます。ご了承くださいませ。

営業　11:00～14:30（ラストオーダー14:00）
17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

玉乃膳　2,000円



冷やし牛トマトすき、鮪山掛け、烏賊造里、鱚と野菜の天婦羅～替わり塩～、小鉢3種、素麺、替わり豆腐、冷やし茶碗蒸し、麹プリン～濃厚マンゴーのせ～、香物、白御飯、味噌汁

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



海の恵み～瀬戸内海鮮丼　2,200円

味噌汁、漬物

近海で獲れた旬の白身魚などが贅沢にちりばめられています。

海廊風まぐろユッケ丼　2,000円



味噌汁、漬物

甘辛いタレが絡んだまぐろにまろやかな温泉たまごがよく合う一品です。



まぐろサーモン丼　1,800円

小鉢、味噌汁、漬物

色鮮やかなお造里の王道である2種類をお楽しみください。

贅沢大海老天丼　2,000円



茶碗蒸し、小鉢、味噌汁、漬物

大海老を3尾と季節の野菜を色鮮やかに詰め込んだ、ボリュームたっぷりの天丼です。別添えのたれをかけることで、衣のサクサクした食感をお楽しみいただけます。

※仕入れ状況により変更となる場合があります

ご　膳

営業　11:00〜14:30（ラストオーダー14:00）
17:00〜21:30（ラストオーダー21:00）

瀬戸内 桃鯛づくしご膳

おすすめ

2,400円

（鯛めし、お造里、揚物、鯛あら土瓶蒸し、漬物）



岡山産の白桃を食べて育った桃鯛をふんだんに盛り込んだ贅沢なご膳です。
お好みで、土瓶蒸しを鯛めしにかけてお茶漬けとしてもお愉しみいただけます。

※仕入れ状況により変更となる場合があります

ご　膳

営業　11:00～14:30（ラストオーダー14:00）
17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

岡山県産ピーチポークの ロースかつ御膳

2,000円



サラダ、小鉢、味噌汁、漬物

岡山県産ピーチポークをたっぷり130g使用しています。
ヨーグルトを使った特製の和風とんかつソースでお召し上がりください。



天ざる鰻ちらし御膳

2,200円

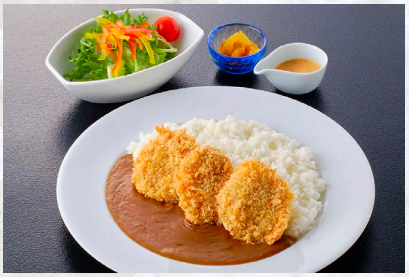
ざるそば／ざるうどん

※温かいうどん・そばもお選びいただけます。

ふっくらと焼き上げた鰻ちらしと海老と季節の野菜天麩羅、
相性抜群の蕎麦/うどんでお召し上がりください。

海廊風辛口カツカレー

1,700円



サラダ、福神漬け

海廊の特製カレーに岡山県産ピーチポークのカツをのせました。
程よい辛さと相性ばっちりです。



お子様プレート

1,300円

ミニうどん、稲荷寿司、エビフライ、玉子焼き、ウインナー、フライドポテト、
デザート、ジュース

お子様の大好きがつまったプレートをご用意しました。（小学生以下限定）

「一品ひと品に想いを込めて」

岡山・玉野のある瀬戸内海は、海の幸あり、山の幸ありの
食材の宝庫です。これら山海の恵みを使える幸せを感じつつ、
食材はもちろんお客様とも一期一会の想いで、
常に最高のものを提供させていただきます。

料理長　小林　知己



※仕入れ状況により変更となる場合があります

一品料理

営業　11:00〜14:30（ラストオーダー14:00）
17:00〜21:30（ラストオーダー21:00）

お造り5種盛り	2,200円
お造り4種盛り	1,850円
桃鯛かぶと煮	1,300円
桃鯛土瓶蒸し	630円
備前味噌の瀬戸内あら汁	480円
瀬戸内鷹取醤油の唐揚げ	620円
和風餡かけの揚げ豆腐	460円
穴子一本揚げ	880円
大判さつま揚げ	620円


お造り5種盛り


瀬戸内鷹取醤油の唐揚げ


和風餡かけの揚げ豆腐

一品料理

営業　11:00〜14:30（ラストオーダー14:00）
17:00〜21:30（ラストオーダー21:00）

生ハムサラダ	590円
鉄火巻き	580円
桃鯛味噌和え巻き	680円
牛すじのやわらか煮込み	580円
鮮魚のわさび昆布和え	480円
枝豆	460円
ご飯セット（ご飯・味噌汁・漬物）	430円

デザート

季節のジェラート	390円


生ハムサラダ


桃鯛味噌和え巻き


牛すじのやわらか煮込み

ドリンク

営業　11:00〜14:30（ラストオーダー14:00）
17:00〜21:30（ラストオーダー21:00）

ビール

キリン一番搾り生（中ジョッキ）	740 円
キリン一番搾り生（グラス）	610 円
キリンラガー（中瓶）	770 円
キリンクラシックラガー（中瓶）	770 円

ノンアルコールビール

キリングリーンズフリー	510 円

酎ハイ

レモンサワー	530 円

焼酎(麦)※2・3　水割・湯割・ロック・ソーダ・ウーロン割※1

河童九千坊	580 円
瑞鷹　一本槍	580 円
本坊　酔麦香	580 円
光　千々	580 円

焼酎(芋)※2・3　水割・湯割・ロック・ソーダ・ウーロン割※1

黒霧島　EX	580 円
京屋　かね京	580 円
大久保　黒粋華奴	580 円

ウイスキー※2

ホワイトホースハイボール	580 円

果実酒※2　※水割・湯割・ロック・ソーダ

梅乃宿　あらごし梅酒	600 円
梅乃宿　あらごしみかん	600 円
紀州　ゆず梅酒	600 円

グラスワイン

赤ワイン	520 円
白ワイン	520 円

ソフトドリンク

ペリエ(瓶)	480 円
ウーロン茶	400 円
コカコーラ	400 円
ジンジャエール	400 円
オレンジジュース	400 円
アップルジュース	400 円
ブレンドコーヒー	440 円
紅茶	440 円

※1　ウーロン割＋70円　／　※2　濃いめ＋100円　／　※3　カットレモン3個＋150円

日本酒

営業　11:00～14:30（ラストオーダー14:00）
17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

全て岡山県産の日本酒です。
地元で愛され続ける美味しいお酒をお楽しみください。

宮下　からくち本醸造　辛口（冷酒・熱燗） 岡山県産『あけぼの』を使用した冷、熱燗共に美味しく頂ける辛口酒です。	1合 2合	800円 1,230円
喜平　本醸造　やや辛口（冷酒・熱燗） 喜平の定番商品であり熱燗でも冷酒でも非常に楽しめる一品です。上品に漂うお米の香りと後に引かない柔らかな旨みが特徴です。	1合 2合	800円 1,230円
御前酒ナイン　純米　やや辛口（冷酒・熱燗） 熟成を経て、雄町米由来の濃厚な旨みと『菩提もと』ならではの特徴的な酸味が際立つスッキリとした旨口の純米酒です。	1合 2合	890円 1,380円
白菊　造酒錦　辛口（冷酒・熱燗） 50年の時を超え蘇った世界唯一の酒米で造りました。おだやかできれいな香りとお米の甘味、旨味、キレをバランスよく楽しめます。	1合 2合	980円 1,430円
備前幻　純米吟醸　やや甘口（冷酒） モンドセレクション3年連続金賞受賞など数々の受賞歴を持つ雄町米100%使用の逸品。ほのかな甘い香りと旨味が感じられます。	1合 2合	1,000円 1,520円
酒一筋　金麗　純米吟醸　やや辛口（冷酒・熱燗） 赤磐産雄町を56%精白。雄町米の旨味を十二分に引き出した辛口酒。さっぱりとしながらもボリューム感もある味わいです。	1合 2合	1,080円 1,580円
二面　きんぼたる　大吟醸　やや辛口（冷酒） 厳選した岡山県産山田錦を贅沢に使用。備中杜氏の勘で仕込みます。口当たり良くフルーティな香りと上品な甘みを感じられる上質な逸品です。	1合 2合	1,280円 1,980円