旬菜旬魚

海廊

KAIROU

ご　膳

12 月 28 日（土）～ 1 月 5 日（日）の年末年始期間は、
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～正月仕立て　2,400 円

お重8寸（小鉢、揚物、焼物等、ご飯、味噌汁、漬物）

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。（写真はイメージです）





瀬戸内桃鯛づくし御膳　2,900円

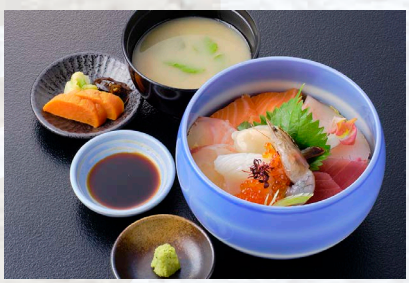
鯛めし、お造里、揚物、鯛あら土瓶蒸し、漬物

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御膳です。
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。

海の恵み～瀬戸内海鮮丼　2,700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。





まぐろサーモン丼　2,200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。

岡山県産ピーチポークの ロースかつ御膳　2,200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。

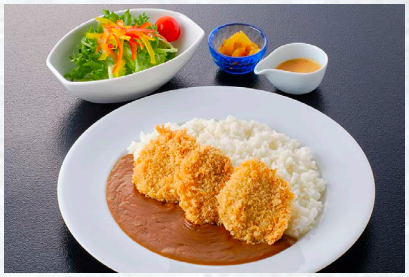


※仕入れ状況により変更となる場合があります

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）

海廊風辛口カツカレー　2,100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。



天ざるうどん鰻ちらし御膳　2,700円

※温かいうどん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、
相性抜群のうどんでお召し上がりください。

天ざるそば鰻ちらし御膳　2,700円



※温かい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、
相性抜群の蕎麦でお召し上がりください。



お子様プレート　1,600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	2,700円
桃鯛かぶと煮	1,600円
喜多嬉かき(5個)	1,400円
桃鯛味噌和え巻き	900円
桃鯛土瓶蒸し	800円
瀬戸内鷹取醤油の唐揚げ	800円
グリーンサラダ	800円
鉄火巻き	700円
牛すじのやわらか煮込み	700円
和風餡かけの揚げ豆腐	600円
枝豆	600円
ご飯セット(ご飯・味噌汁・漬物)	600円

デザート

季節のジェラート	500円

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）	900 円
キリン一番搾り生　（グラス）	800 円
キリンラガー　（中瓶）	1,000 円
キリンクラシックラガー　（中瓶）	1,000 円

クラフトビール

独歩 ピルスナー	840 円
独歩 雄町ラガービール	930 円
独歩 マスカットピルス	930 円
SETOUCHI ISLANDER 船のさんぽ路	1,000 円
SETOUCHI ISLANDER くじらのパレード	1,000 円
SETOUCHI ISLANDER 瀬戸彩パレット	1,000 円
北木島オイスタースタウト	1,100 円

ノンアルコールビール

キリングリーンズフリー	700 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	700 円
瑞鷹　一本槍	700 円
本坊　酔麦香	700 円
光　千々	700 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	700 円
京屋　かね京	700 円
大久保　黒粋華奴	700 円

ウイスキー※2

ホワイトホースハイボール	700 円

酎ハイ

レモンサワー	700 円

果実酒※2　※水割・湯割・ロック・ソーダ

梅乃宿　あらごし梅酒	800 円
梅乃宿　あらごしみかん	800 円
紀州　ゆず梅酒	800 円

グラスワイン

赤ワイン	700 円
白ワイン	700 円

ソフトドリンク

岡山果汁ものがたり（白桃、ゆず＆はちみつ、ピオーネ、マスカット）	450 円
ペリエ（瓶）	600 円
ウーロン茶	500 円
コカコーラ	500 円
ジンジャエール	500 円
オレンジジュース	500 円
アップルジュース	500 円
ブレンドコーヒー	600 円
紅茶	600 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	1,000円 1,500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	1,000円 1,500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	1,200円 1,800円
極聖　純米大吟醸　高島雄町　やや甘口（冷酒・熱燗） 幻の米“高島雄町”を精米歩合38%まで磨き、岡山の豊かで良質な水と伝統的な備中杜氏の技術で醸し出された純米大吟醸酒です。華やかで上品な吟醸香とふくらみのあるまろやかな味わいが特徴です。	1合 2合	1,300円 1,900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	1,200円 1,900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	1,300円 1,900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	1,600円 2,400円