



海廊

K A I R O U

ご 膳

営業 11:00 ~ 21:30
(ラストオーダー 21:00)

玉乃膳

1,800 円

小鉢4種盛・サーモン、烏賊、鮪、環八の造里・博多蒸し・揚物・茶碗蒸し・桜海老御飯・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 1,600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

1,400 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

1,900 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

1,200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。



ご 膳

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

おすすめ

瀬戸内鯛めしご膳 2,200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。

ご 膳

営業 11:00 ~ 21:30
(ラストオーダー 21:00)

- ・海老と季節の天婦羅
ざるうどん・そば(冷)
- ・岡山県産黄ニラの稲荷寿司
ざるうどん・そば(冷)

海老と季節の天婦羅・黄ニラの稲荷寿司を
麺と一緒に召し上がりください。

*うどん・そばからお選び頂けます。

各1,300円



連島牛蒡のぶっかけうどん 1,200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楽しみいただけます。

海廊風まぐろユッケ丼 1,600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。



清麻呂牛とピーチポークの 1,500円
二種カツレツ重

清麻呂牛は田楽味噌で味付けし柔らかく仕上げ、

ピーチポークは梅肉で揚げており、さっぱりとした口当たり。

二種のカツレツと季節の野菜を一緒に楽しみ頂けます。

お子様ランチプレート 1,300円

お子様が大好きなメニューを集めたプレートです。



一品料理

営業 11:00 ~ 21:30
(ラストオーダー 21:00)

和風餡かけの揚げ豆腐	360円
備前味噌の瀬戸内あら汁	360円
森林地鶏の低温仕込み3種盛り	450円
グリーンサラダ	490円
サーモンといくらの塩麴ユッケ~濃厚玉子のせ~	510円
くみあげざる豆腐	510円
大判さつま揚げ	510円
海鮮姫手巻き寿司	510円
塩麴のやわらか唐揚げ	620円
せせりと白葱の塩だれ炒め	700円
瀬戸内産 やわらか煮蛸の天婦羅	740円
大山鶏のクリームコロッケ	840円
真鯛のカブト煮	1000円



サーモンといくらの塩麴ユッケ
~濃厚玉子のせ~



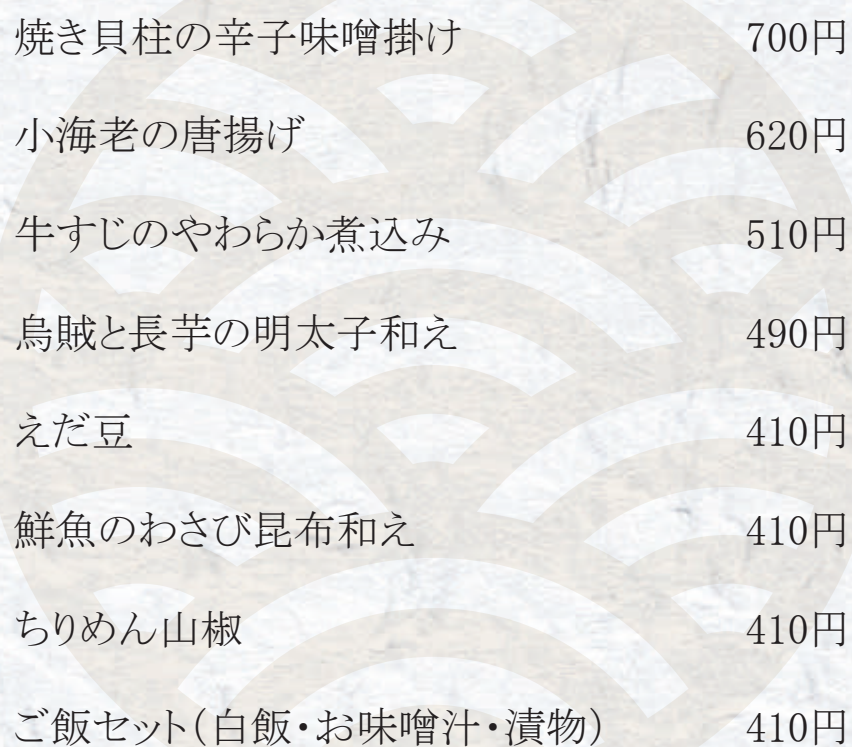
真鯛のカブト煮



森林地鶏の低温仕込み3種盛り

お付きだし

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



焼き貝柱の辛子味噌掛け	700円
小海老の唐揚げ	620円
牛すじのやわらか煮込み	510円
烏賊と長芋の明太子和え	490円
えだ豆	410円
鮮魚のわさび昆布和え	410円
ちりめん山椒	410円
ご飯セット(白飯・お味噌汁・漬物)	410円

ドリンク

営業 11:00 ~ 21:30
(ラストオーダー 21:00)

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)	740 円	中野 ゆず梅酒	510 円
キリン一番搾り生 (グラス)	610 円	梅乃宿 あらごし梅酒	670 円
キリン一番搾り (大瓶)	970 円	梅乃宿 あらごしみかん	670 円
ノンアルコールビール		ワイン	
零ICHI	490 円	赤ワイン (グラス)	490 円
		白ワイン (グラス)	490 円
酎ハイ		コラーゲンドリンク	
レモンサワー	490 円	コラーゲンベリーベリー	670 円
ライムサワー	490 円	コラーゲンキウイ	670 円
		コラーゲングレープフルーツ	670 円
焼酎	※水割・湯割・ロック・ソーダ	ソフトドリンク	
一粒の麦(麦)	490 円	ウーロン茶	360 円
おこげ(麦)	510 円	コココーラ	360 円
河童九千坊(麦)	510 円	ジンジャエール	360 円
呂布(麦)	560 円	スプライト	360 円
さつま司(芋)	490 円	オレンジジュース	360 円
晴耕雨読(芋)	560 円	グレープフルーツジュース	360 円
赤兎馬(芋)	620 円	ブレンドコーヒー	360 円
七窪(芋)	620 円	紅茶	360 円
ウイスキー			
ブラックニッカ	510 円	プチデザート	310 円
ホワイトホースハイボール	560 円	プチデザート2種盛り	510 円

日本酒

営業 11:00 ~ 21:30

(ラストオーダー 21:00)

清酒 上撰 菊正宗 (冷や・熱燗) 日本酒度+5 辛口 1合 670円
2合 1,100円

雑味がなくすっきりとした味わい。しっかりとした押し味と、
きれのあるのど越し。
菊正宗酒造

二面 鬼ノ城 純米吟醸 (冷や・熱燗) 日本酒度+6 大辛口 1合 820円
2合 1,330円

岡山県産あけぼのを100%用いて仕込んだ純米吟醸酒です。
フルーティーな香りと米の旨みが味わえるお酒です。
あけぼの100% 岡山市北区大井 板野酒造

清酒 川鶴 純米酒 艶鶴 (冷や・熱燗) 日本酒度+3 やや辛口 1合 900円
2合 1,430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

竹林 ふかまり純米 (冷や・熱燗) 日本酒度+4 辛口 1合 900円
2合 1,430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

酔鯨 特別純米酒 (冷や・熱燗) 日本酒度+6 大辛口 1合 900円
2合 1,430円

ふくらみの有る旨味とフレッシュな酸味があり、
キレのある、辛口の純米酒です。
高知県高知市 酔鯨酒造

桜室町 備前幻 純米吟醸 (冷や・熱燗) 日本酒度+2 やや辛口 1合 920円
2合 1,530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

清酒 川鶴 純米大吟醸 槽汲み無濾過 (冷酒) 日本酒度+3 やや辛口 500mlボトル 3,400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

ふなぐち菊水 一番しぼり生原酒 (冷酒) 日本酒度-3 やや甘口 200ml 920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