



# 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

トマト風味の冷やし肉豆腐、漬け鮪の山掛けと烏賊そうめん、  
鱈と夏野菜の天婦羅(梅塩添え)、えだまめ豆腐、小鉢三種盛り、  
冷製浅煎茶碗蒸し、ご飯、清汁、漬物、フルフル水晶まんじゅう

夏の食材を散りばめた涼やかな玉乃膳です。

※仕入れ状況により変更となる場合があります



## 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増した旨味と食感をお愉しみてください。

## 海廊風たまの温玉めし

1,400 円

～穴子天婦羅のせ～

味噌汁、漬物

玉野B級グルメのたまの温玉めしが海廊についに登場。  
ライムを加える等のアレンジにより爽やかな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が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、福神漬け

程よい辛さに仕上げた海廊特製カレーです。



# ご 膳

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

おすすめ

桃鯛とは岡山産の白桃を食べて育った鯛です

## 瀬戸内鯛めしご膳 2,200円

(鯛めし、桃鯛造里、揚物、鯛あら土瓶蒸し、漬物)



瀬戸内名物の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。

# 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 各1,300円 ざるそば / ざるうどん

海老と季節の天婦羅を一緒にお召し上がりください。

\*温かいうどん・そばもお選びいただけます。



## ピリ辛鶏汁つけ蕎麦 1,200円

ラー油の香ばしい風味と鶏の旨味がきいた  
温かいつけ汁でお召し上がりください。

## 海廊風まぐろユッケ丼 1,600円

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。



## さくっと揚げたて エビフライカレー 1,500円

サクサクに揚げた特大の有頭海老と  
中辛仕立ての海廊特製カレーのコラボレーションです。

## お子様ランチプレート 1,300円

お子様の大好きがつまったプレートをご用意しました。



# 一品料理

営業 11:00 ~ 21:30  
(ラストオーダー 21:00)

桃鯛かぶと煮	1000円
桃鯛土瓶蒸し	500円
備前味噌の瀬戸内あら汁	360円
森林地鶏の低温仕込み三種盛り	450円
小海老の唐揚げ	620円
烏賊と長芋の明太子和え	490円
サーモンといくらの塩麴ユッケ～濃厚黄身のせ～	510円
瀬戸内藻塩唐揚げ	620円
特製くみあげざる豆腐	510円
和風餡かけの揚げ豆腐	360円



和風餡かけの揚げ豆腐



森林地鶏の低温仕込み三種盛り



桃鯛かぶと煮

# 一品料理

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

グリーンサラダ	490円
鉄火巻き	350円
かつば巻き	350円
牛すじのやわらか煮込み	510円
大判さつま揚げ	510円
鮮魚のわさび昆布和え	410円
えだ豆	410円
ご飯セット(ご飯、お味噌汁、漬物)	410円

## デザート

デザート二種盛り(ジェラート&くるみ餅)	510円
デザート(ジェラート or くるみ餅)	310円



牛すじのやわらか煮込み



大判さつま揚げ



デザート二種盛り

# 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		グラスワイン	
零ICHI	490 円	赤ワイン	490 円
		白ワイン	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	コラーゲングレープフルーツ	670 円
焼酎(麦)	※水割・湯割・ロック・ソーダ	ソフトドリンク	
一粒の麦	490 円	炭酸水(瓶)	250 円
おこげ	510 円	ウーロン茶	360 円
河童九千坊	510 円	コココーラ(瓶)	360 円
呂布	560 円	ジンジャエール(瓶)	360 円
焼酎(芋)	※水割・湯割・ロック・ソーダ	オレンジジュース	360 円
		グレープフルーツジュース	360 円
さつま司	490 円	ブレンドコーヒー	360 円
晴耕雨読	560 円	紅茶	360 円
赤兎馬	620 円		
七窪	620 円		
ウイスキー			
ブラックニッカ	510 円		
ホワイトホースハイボール	560 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