



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

鱈のちゃんちゃん焼き、造里(たたき鱈・烏賊・あしらい一式)、
季節の天婦羅(餅ベーコン・野菜)、小鉢三種盛り、週替わり小鉢、
秋の味覚茶碗蒸し、ご飯、滑子味噌汁、香物、デザート

秋の食材を散りばめた秋麗らかな玉乃膳です。白ご飯を味覚ご飯(+200円)
に変更することも可能です。(※味覚ご飯についてはご注文の際、お問合せください)



※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て登場。
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

味噌汁、漬物

甘辛いタレが絡んだまぐろに
まる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。

梅香る桜島鶏南蛮そば 1,600円

梅の香りと味わいが、高たんぱくで低コレステロールの桜島鶏と
甘い焼き白葱の味を引き立てます。



ご 膳

営業 11:00 ~ 21:30
(ラストオーダー 21:00)

岡山ピーチポークの 味噌カツ御膳

1,600 円

小鉢・茶碗蒸し・ご飯・味噌汁・デザート

柔らかい岡山産の豚ヒレに、こっくりとした八丁味噌仕立てのソースを掛けています。



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。これら山海の恵みに囲まれた幸せを感じつつ、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



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 | 400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 | | |