

(ラストオーダー 21:00)

玉乃膳

2,000 円

鰈(カレイ)のミルク鍋、造里(サーモン・鰆)、小鉢2種、替わり豆腐、 赤烏賊の磯部揚げ(茄子・南瓜・ピーマン)、茶碗蒸し、ご飯、香物2種、 味噌汁、デザート

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。





海廊風たまの温玉めし ~穴子天婦羅のせ~

1,500 円

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。

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。



(ラストオーダー 21:00)

(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。

(ラストオーダー 21:00)

<週末(金·土·日)限定>

限定20食

寿司ご膳 3,300円

(握り7貫+巻物2種・前菜5種・天婦羅・茶碗蒸し・赤だし・デザート)



週末・数量限定の寿司御膳です。寿司は、「鮪、サーモン、烏賊、帆立、桃鯛、環八、海老、桃鯛味噌和え軍艦、中巻き」をご用意。器に映える彩り豊かな御膳を是非、五感でお楽しみください。

(ラストオーダー 21:00)

森林鶏のチキン南蛮御膳

1,800 円

茶碗蒸し、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

岡山県産森林鶏を一度揚げ肉汁を閉じ込め、海廊オリジナル隠し味で 旨味を増し丁寧に仕上げてます。絶品の自家製のタルタルソースで お召し上がりください。





ご当地天婦羅御膳

2,000円

茶碗蒸し、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

岡山県の地物野菜・魚を天麩羅にし、食材の味を閉じ込め、美味しさを 引き出しました。

瀬戸内産サワラ 備前味噌煮込み御膳

1,900円



茶碗蒸し、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

瀬戸内海産のサワラを使用し、備前味噌でふっくら炊き上げました。



岡山県肉づくし重

2,600円

茶碗蒸し、小鉢、味噌汁、漬物

千屋牛・ピーチポーク・森林鶏を贅沢にお重に詰め込みました。 岡山県のお肉を堪能してください。

贅沢大海老天井

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 天井です。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。



(ラストオーダー 21:00)

穴子柳川風鍋御膳

1,600 円

穴子胡瓜小鉢、茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、漬物

柳川鍋を穴子にし、岡山県産の黄ニラをちりばめた、味わい深い仕上がりです。





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。

天ざる鰻ちらし御膳ざるそば/ざるうどん

2,200円

※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。





お子様御膳

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



一品料理

営業 11:00 ~ 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
岡山名物千両茄子とピーチポークの挟み揚げ	680円



お造り5種盛り



瀬戸内鷹取醤油の唐揚げ



岡山名物千両茄子と ピーチポークの挟み揚げ

一品料理

営業 11:00~21:30

(ラストオーダー 21:00)

長芋のふわっと焼き~特製餡掛け	580円
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



長芋のふわっと焼き ~特製餡掛け



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 ~ 21:30 (ラストオーダー 21:00)

ビール		ウイスキー ^{※2}	
キリン一番搾り生 (中ジョッキ) キリン一番搾り生 (グラス) キリンラガー (中瓶)	740 円 610 円 770 円	ブラックニッカ ホワイトホースハイボール	530 円 580 円
ノンアルコールビール	40	果実酒※2 ※水割・湯割・ロック・ソーダ	
キリングリーンズフリー 耐ハイ	510円	梅乃宿 あらごし梅酒 梅乃宿 あらごしみかん 紀州 ゆず梅酒	600 円 600 円 600 円
レモンサワー	530 円		
焼酎(麦)※2 水割・湯割・ロック・ソーク	ダ・ウーロン割※1	ゲラスワイン 赤ワイン 白ワイン	520 円 520 円
河童九千坊 瑞鷹 一本槍 本坊 酔麦香	530 円 550 円 580 円	ソフトドリンク	
光 千々	580 円	ペリエ(瓶) ウーロン茶 コカコーラ(瓶)	480 円 360 円 360 円
焼酎(芋) ^{*2} _{水割・湯割・ロック・ソーク} 黒霧島 EX 京屋 かね京 大久保 黒粋華奴	ダ・ウーロン割*1 550円 580円 580円	ジンジャエール(瓶) オレンジジュース アップルジュース ブレンドコーヒー 紅茶	390 円 360 円 360 円 390 円

日本酒

営業 11:00 ~ 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	740円 1,180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	740円 1,180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	930円 1,380円
三冠 朝日純米 やや辛口 (冷酒・熱燗) 朝日米といえば岡山と言われるほど代表的な酒米で造られたお酒。 米本来の旨みがしっかり感じられ、熱燗がおススメです。	1合 2合	980円 1,470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