



海廊

K A I R O U

ご 膳

12月29日（金）～1月8日（月）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 11:00～21:30
(ラストオーダー 21:00)

玉乃膳～正月仕立て 2,500 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)



海の恵み～瀬戸内海鮮丼 2,200 円

味噌汁、漬物

近海で獲れた旬の自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。



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。

贅沢大海老天丼 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丼です。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。



※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 ~ 21 : 30
(ラストオーダー 21 : 00)

瀬戸内

おすすめ

桃鯛づくしご膳 2,400円

(鯛めし、お造り、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。

※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 ~ 21:30
(ラストオーダー 21:00)

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。
程よい辛さと相性がばっちりです。



天ざる鰻ちらし御膳 2,200円 ざるそば／ざるうどん

※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



※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 ~ 21:30

(ラストオーダー 21:00)

お造り5種盛り	2,200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
大判さつま揚げ	620円



お造り5種盛り



瀬戸内鷹取醤油の唐揚げ



大判さつま揚げ

一品料理

営業 11:00 ~ 21:30
(ラストオーダー 21:00)

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
----------	------



生ハムサラダ



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

キリン一番搾り生 (中ジョッキ)	740 円
キリン一番搾り生 (グラス)	610 円
キリンラガー (中瓶)	770 円

ウイスキー※2

ブラックニッカ	530 円
ホワイトホースハイボール	580 円

ノンアルコールビール

キリングリーンスフリー	510 円
-------------	-------

果実酒※2

※水割・湯割・ロック・ソーダ

梅乃宿 あらごし梅酒	600 円
梅乃宿 あらごしみかん	600 円
紀州 ゆず梅酒	600 円

酎ハイ

レモンサワー	530 円
--------	-------

グラスワイン

赤ワイン	520 円
白ワイン	520 円

焼酎(麦)※2 水割・湯割・ロック・ソーダ・ウーロン割※1

河童九千坊	530 円
瑞鷹 一本槍	550 円
本坊 酔麦香	580 円
光 千々	580 円

ソフトドリンク

ペリエ(瓶)	480 円
ウーロン茶	360 円
コココーラ(瓶)	360 円
ジンジャエール(瓶)	390 円
オレンジジュース	360 円
アップルジュース	360 円
ブレンドコーヒー	390 円
紅茶	390 円

焼酎(芋)※2 水割・湯割・ロック・ソーダ・ウーロン割※1

黒霧島 EX	550 円
京屋 かね京	580 円
大久保 黒粋華奴	580 円

※1 ウーロン割+70円 / ※2 濃いめ+100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)	1合	740円
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。	2合	1,180円
喜平 本醸造 やや辛口 (冷酒・熱燗)	1合	740円
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。	2合	1,180円
御前酒ナイン 純米 やや辛口 (冷酒・熱燗)	1合	890円
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。	2合	1,380円
白菊 造酒錦 辛口 (冷酒・熱燗)	1合	930円
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。	2合	1,380円
三冠 朝日純米 やや辛口 (冷酒・熱燗)	1合	980円
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。	2合	1,470円
備前幻 純米吟醸 やや甘口 (冷酒)	1合	1,000円
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。	2合	1,520円
酒一筋 金麗 純米吟醸 やや辛口 (冷酒・熱燗)	1合	1,080円
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。	2合	1,580円
二面 きんぼたる 大吟醸 やや辛口 (冷酒)	1合	1,280円
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。	2合	1,980円