



海廊

K A I R O U

ご 膳

営業 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

17:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

玉乃膳

2,000 円

冷やし牛トマトすき、鮪山掛け、烏賊造里、鱈と野菜の天婦羅～替わり塩～、小鉢3種、素麺、替わり豆腐、冷やし茶碗蒸し、麴プリン～濃厚マンゴーのせ～、香物、白御飯、味噌汁

本格懷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。

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

色鮮やかなお造りの王道である2種類をお楽しみください。



※仕入れ状況により変更となる場合があります

ご 膳

営業 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

17:00～21:30 (ラストオーダー21:00)



数量限定

黒鯛御膳

2,000円

玉野市胸上沖で獲れた天然の黒鯛を
贅沢に使った数量限定の御膳。

黒鯛は、その場で丁寧の下処理をされる
ため、黒鯛本来の弾力のある食感と、
噛むほどにあふれ出る旨味をご堪能
いただけます。

- ・ 黒鯛昆布メ
- ・ 黒鯛フライ×自家製タルタルソース
- ・ 黒鯛胡麻まぶしご飯
- ・ 黒鯛のっぺ汁
- ・ 小鉢
- ・ 香の物

胸上漁協 邦美丸は、限られた瀬戸内海の資源を守るため、
必要以上に魚を獲らない受注漁を行っております。

ご 膳

営業 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

17:00～21:30 (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。

※仕入れ状況により変更となる場合があります

ご 膳

営業 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

17:00～21:30 (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。

※仕入れ状況により変更となる場合があります

ご 膳

営業 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

17:00～21:30 (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。



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。

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。



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。

お子様プレート 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)



※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 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

17:00～21:30 (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 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

17:00～21:30 (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 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

17:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

ビール

麒麟一番搾り生 (中ジョッキ)	740 円
麒麟一番搾り生 (グラス)	610 円
麒麟ラガー (中瓶)	770 円
麒麟クラシックラガー (中瓶)	770 円

ウイスキー※2

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・3 水割・湯割・ロック・ソーダ・ウーロン割※1

河童九千坊	580 円
瑞鷹 一本槍	580 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	400 円
コカコーラ(瓶)	400 円
ジンジャエール(瓶)	400 円
オレンジジュース	400 円
アップルジュース	400 円
ブレンドコーヒー	440 円
紅茶	440 円

焼酎(芋)※2・3 水割・湯割・ロック・ソーダ・ウーロン割※1

黒霧島 EX	580 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 / ※3 カットレモン3個+150円

日本酒

営業 11:00～14:30 (ラストオーダー14:00)

17:00～21:30 (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	800円
	2 合	1,230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	800円
	2 合	1,230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	890円
	2 合	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	980円
	2 合	1,430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	1,000円
	2 合	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	1,080円
	2 合	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	1,280円
	2 合	1,980円