



海廊

K A I R O U

ご 膳

12月27日（土）～1月4日（日）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 11:00～14:30（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～正月仕立て

2,700 円

小鉢、お造里、焼物、煮物、揚げ物、茶碗蒸し、ご飯、味噌汁、漬物

本格会席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）



瀬戸内桃鯛づくし御膳

3,000円

鯛めし、お造里、小鉢、揚げ物、味噌汁、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御膳です。

海の恵み～瀬戸内海鮮丼

2,700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。



まぐろサーモン丼

2,600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。

岡山県産ピーチポークの ロースかつ御膳

2,700円

サラダ、小鉢、味噌汁、漬物

岡山県産ピーチポークをたっぷり130g使用しています。
ヨーグルトを使った特製の和風とんかつソースでお召し上がりください。



※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)

海廊風辛口ロースカツカレー 2,500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。



天ざるうどん御膳(いなり寿司付) 2,300円

※温かいうどんもお選びいただけます。

海老と季節の野菜天麩羅、相性抜群のうどんでお召し上がりください。

天ざるそば御膳(いなり寿司付) 2,300円

※温かいそばもお選びいただけます。

海老と季節の野菜天麩羅、相性抜群の蕎麦でお召し上がりください。



お子様プレート 1,500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

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

キリン一番搾りプレミアム (生中)	1,100 円
キリン一番搾りプレミアム (グラス)	900 円
キリン一番搾り生 (中ジョッキ)	1,000 円
キリン一番搾り生 (グラス)	800 円
キリンラガー (中瓶)	1,000 円
キリン晴れ風 (中瓶)	900 円

クラフトビール

SETOUCHI ISLANDER 船のさんぽ路	1,000 円
SETOUCHI ISLANDER くじらのパレード	1,000 円
北木島オイスタースタウト	1,200 円
津山ビール ITSUHA(ケルシュ)	1,200 円
津山ビール MERC(パイツェン)	1,200 円
津山ビール ALT(パイツェンアルト)	1,200 円
津山ビール STOUT(スタウト)	1,200 円

ノンアルコールビール

キリングリーンズフリー	700 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	800 円
瑞鷹 一本槍	800 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	800 円
京屋 かね京	800 円

ウイスキー^{※2}

ホワイトホースハイボール	800 円
--------------	-------

酎ハイ

レモンサワー	700 円
よだれ梅サワー	700 円

果実酒^{※2}

※水割・湯割・ロック・ソーダ

梅乃宿 あらごし梅酒	800 円
梅乃宿 あらごしみかん	800 円
紀州 ゆず梅酒	800 円

グラスワイン

赤ワイン	700 円
白ワイン	700 円

ソフトドリンク

岡山果汁ものがたり (白桃、ゆず&はちみつ、ピオーネ、マスカット)	600 円
ペリエ(瓶)	700 円
ウーロン茶	600 円
コカコーラ	600 円
ジンジャエール	600 円
オレンジジュース	600 円
アップルジュース	600 円
コーヒー(ホット・アイス)	600 円
紅茶(ホット・アイス)	600 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	1,100 円
	2 合	1,600 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特徴です。	1 合	1,100 円
	2 合	1,600 円
極聖 純米大吟醸 高島雄町 やや甘口 (冷酒・熱燗) 幻の米“高島雄町”を精米歩合38%まで磨き、岡山の豊かで良質な水と伝統的な備前杜氏の技術で醸し出された純米大吟醸酒です。 華やかで上品な吟醸香とふくらみのあるまろやかな味わいが特徴です。	1 合	1,400 円
	2 合	2,000 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	1,300 円
	2 合	2,000 円
伊七 純米大吟醸 辛口 (冷酒) 伊七の原料は酒造好適米「山田錦100%」仕込水は豊富な地下水を使用。 淡麗でやや甘口の味でフルーティーな香りの飲みやすいお酒。 冷やしても常温でもおいしい。ぬる燗40℃程度でもおいしく飲めます。	1 合	1,700 円
	2 合	2,200 円