



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

2,100円

ゆず塩鍋(カレイ)、お造里(鱈・鯨)、小鉢3種盛り、天婦羅、茶碗蒸し、
ご飯、味噌汁、漬物、デザート

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。



森林鶏のチキン南蛮御膳

1,890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います。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。

海廊風辛口カツカレー

1,790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)

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

2,520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 11:00～14:30 (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 3,470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

丼 物

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)

海廊風たまの温玉めし ～穴子天婦羅のせ～

1,580 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。



贅沢大海老天丼

2,100 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。

海廊風まぐろユッケ丼

2,100 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。



海の恵み～瀬戸内海鮮丼

2,310 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。

まぐろサーモン丼

1,890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

井物

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)

< サウナ飯 >

おすすめ

石焼ガーリックライス & たっぷり牛肉 1,900円



お好みでブラックペッパーをかけてお召し上がりください。

ジュージューと焼きながら混ぜた時の、香ばしいニンニクの香りとライスのおこげが食欲をそそります。

※仕入れ状況により変更となる場合があります

うどん・そば

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)

天ざるうどん鰻ちらし御膳

2,310円

※温かいうどん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、
相性抜群のうどんでお召し上がりください。



天ざるそば鰻ちらし御膳

2,310円

※温かい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、
相性抜群の蕎麦でお召し上がりください。

「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 11:00～14:30 (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	2,310円
お造り4種盛り	1,950円
桃鯛かぶと煮	1,370円
桃鯛土瓶蒸し	670円
備前味噌の瀬戸内あら汁	510円
瀬戸内森林鶏白だし唐揚げ	660円
和風餡かけの揚げ豆腐	490円
穴子一本揚げ	930円



お造り5種盛り



瀬戸内森林鶏白だし唐揚げ



和風餡かけの揚げ豆腐

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)

グリーンサラダ	600円
鉄火巻き	610円
桃鯛味噌和え巻き	720円
牛すじのやわらか煮込み	610円
鮮魚のわさび昆布和え	510円
枝豆	490円
ご飯セット(ご飯・味噌汁・漬物)	460円



鉄火巻き



桃鯛味噌和え巻き



牛すじのやわらか煮込み

デザート

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)

季節のジェラート

410円



季節のジェラート

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		ウイスキー※2	
キリン一番搾りプレミアム (生中)	860 円	ホワイトホースハイボール	610 円
キリン一番搾りプレミアム (グラス)	720 円		
キリン一番搾り生 (中ジョッキ)	780 円	酎ハイ	
キリン一番搾り生 (グラス)	650 円	レモンサワー	560 円
キリンラガー (中瓶)	810 円		
キリン晴れ風 (中瓶)	750 円		
		果実酒※2	※水割・湯割・ロック・ソーダ
クラフトビール		梅乃宿 あらごし梅酒	630 円
SETOUCHI ISLANDER 船のさんぼ路	830 円	梅乃宿 あらごしみかん	630 円
SETOUCHI ISLANDER くじらのパレード	810 円	紀州 ゆず梅酒	630 円
北木島オイスタースタウト	930 円		
		グラスワイン	
ノンアルコールビール		赤ワイン	550 円
キリングリーンズフリー	540 円	白ワイン	550 円
		ソフトドリンク	
焼酎(麦)※2・3 水割・湯割・ロック・ソーダ・ウーロン割※1		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)	500 円
河童九千坊	610 円	ペリエ(瓶)	510 円
瑞鷹 一本槍	610 円	ウーロン茶	420 円
		コココーラ	420 円
		ジンジャエール	420 円
焼酎(芋)※2・3 水割・湯割・ロック・ソーダ・ウーロン割※1		オレンジジュース	420 円
黒霧島 EX	610 円	アップルジュース	420 円
京屋 かね京	610 円	コーヒー(ホット・アイス)	470 円
		紅茶(ホット・アイス)	470 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)	1合	840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	1,300円
喜平 本醸造 やや辛口 (冷酒・熱燗)	1合	840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	1,300円
極聖 純米大吟醸 高島雄町 やや甘口 (冷酒・熱燗)	1合	1,140円
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。	2合	1,660円
備前幻 純米吟醸 やや甘口 (冷酒)	1合	1,050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	1,600円
伊七 純米大吟醸 辛口 (冷酒)	1合	1,350円
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。	2合	1,800円