



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

2,700円

小鉢、お造里、焼物、煮物、揚物、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

近海で獲れた旬の自身魚などが贅沢にちりばめられています。



岡山県産ピーチポークの ローズかつ御膳

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。

海廊風辛口ローズカツカレー 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。
程よい辛さと相性がばっちりです。



※仕入れ状況により変更となる場合があります ※おかわりご飯は有料(240円/杯)とさせていただきます。

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)

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)



一品メニュー	枝豆	500円
	グリーンサラダ	500円
	本日の小鉢	500円

「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 ※おかわりご飯は有料(240円/杯)とさせていただきます。

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		ウイスキー※2	
麒麟一番搾り生 (中ジョッキ)	1,000 円	ホワイトホースハイボール	800 円
麒麟一番搾り生 (グラス)	800 円		
麒麟ラガー (中瓶)	1,000 円	酎ハイ	
麒麟晴れ風 (中瓶)	900 円	レモンサワー	700 円
クラフトビール		果実酒※2 ※水割・湯割・ロック・ソーダ	
SETOUCHI ISLANDER 船のさんぽ路	1,000 円	梅乃宿 あらごし梅酒	800 円
北木島オイスタースタウト	1,200 円	梅乃宿 あらごしみかん	800 円
		紀州 ゆず梅酒	800 円
ノンアルコールビール		グラスワイン	
キンググリーンズフリー	700 円	赤ワイン	700 円
		白ワイン	700 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)	600 円
河童九千坊	800 円	ペリエ(瓶)	700 円
瑞鷹 一本槍	800 円	ウーロン茶	600 円
		コココーラ	600 円
		ジンジャエール	600 円
		オレンジジュース	600 円
焼酎(芋)※2・3 水割・湯割・ロック・ソーダ・ウーロン割※1		アップルジュース	600 円
黒霧島 EX	800 円	コーヒー(ホット・アイス)	600 円
京屋 かね京	800 円	紅茶(ホット・アイス)	600 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	1,100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	1,600円
喜平 本醸造 やや辛口 (冷酒・熱燗)	1合	1,100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	1,600円
極聖 純米大吟醸 高島雄町 やや甘口 (冷酒・熱燗)	1合	1,400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	2,000円
備前幻 純米吟醸 やや甘口 (冷酒)	1合	1,300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	2,000円
伊七 純米大吟醸 辛口 (冷酒)	1合	1,700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	2,200円