



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

柚子胡椒味噌掛けポーク(カレー風味温野菜) / 小鉢2種 / お造り / 天婦羅 / 茶碗蒸し / 味噌汁 / ご飯 / 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。



岡山県産ピーチポークの ロースかつ御膳

2,100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。

海廊風辛口ロースカツカレー

1,900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

980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 2,300円

(鯛めし、お造り、揚げ物、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

丼 物 ・ 麺類

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 1,600円 ～穴子天婦羅のせ～

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。



贅沢大海老天井 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井です。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。



天ざるうどん御膳(温・冷)

1,800円

天婦羅、いなり寿司(2貫)

温・冷から選べるうどんに、揚げたての天婦羅を添えた御膳です。
いなり寿司とともに、気軽に楽しめる満足感のある一品に仕上げました。

天ざるそば御膳(温・冷) 1,800円

天婦羅、いなり寿司(2貫)

温・冷から選べるそばに、揚げたての天婦羅を添えた御膳です。
いなり寿司とともに、気軽に楽しめる満足感のある一品に仕上げました。



※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 1,700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

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	2,500円
桃鯛かぶと煮	1,200円
桃鯛土瓶蒸し	700円
備前味噌の瀬戸内あら汁	580円
瀬戸内森林鶏白だし唐揚げ	700円
和風餡かけの揚げ豆腐	500円
グリーンサラダ	500円
鉄火巻き	650円
枝豆	500円
ご飯セット	500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 ・ 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)

サーモンお造里(5切)	1,400円
ピーチポークのロースカツ味噌掛け	1,600円
シャキシャキ野菜と魚の南蛮漬け	500円
本日の替わり豆腐	500円
季節の小鉢	500円
フライドポテト	500円
いなり寿司(2貫)	300円
季節のジェラート	410円



ピーチポークの
ロースカツ味噌掛け



シャキシャキ野菜と
魚の南蛮漬け



本日の替わり豆腐

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)	780 円
麒麟一番搾り生 (グラス)	650 円
麒麟ラガー (中瓶)	810 円
麒麟晴れ風 (中瓶)	750 円

酎ハイ

氷結無糖レモンサワー	560 円
氷結無糖レモンサワー(メガ)	980 円

クラフトビール

SETOUCHI ISLANDER 船のさんぽ路	830 円
北木島オイスタースタウト	930 円

果実酒※2

※水割・湯割・ロック・ソーダ

梅乃宿 あらごし梅酒	630 円
梅乃宿 あらごしみかん	630 円
紀州 ゆず梅酒	630 円

ノンアルコールビール

キリングリーンズフリー	540 円
-------------	-------

グラスワイン

赤ワイン	550 円
白ワイン	550 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	610 円
瑞鷹 一本槍	610 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	610 円
京屋 かね京	610 円

ウイスキー※2

ホワイトホースハイボール	610 円
ホワイトホースハイボール(メガ)	980 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)	500 円
ペリエ(瓶)	510 円
ウーロン茶	420 円
コカコーラ	420 円
ジンジャエール	420 円
オレンジジュース	420 円
アップルジュース	420 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)
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	840円
2 合	1,300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	840円
2 合	1,300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	1,140円
2 合	1,660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	1,050円
2 合	1,600円

伊七 純米大吟醸 辛口 (冷酒)
伊七の原料は酒造好適米「雄町米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	1,350円
2 合	1,800円