

厳選した食材と卓越した職人の技で創る

天婦羅



筍の土佐煮天婦羅

380円

特大海老天婦羅

780円

香味穴子天婦羅

480円

砂丘長芋磯辺天婦羅 480円

ズワイガニのかに味噌天婦羅

980円



おいち
名物 特選天婦羅盛り合わせ

1280円

大山鶏の大葉包み揚げ天婦羅

580円

とうもろこしの天婦羅

480円

生ハムとアボカドの天婦羅

480円

半熟卵の天婦羅

480円

小ハタの明太子天婦羅

480円

帆立バター醤油の天婦羅

880円

白いか下足天婦羅

480円



表示金額は全て税別です

お造り

特選お造り盛り合わせ
1980円

こだわり三種盛り
980円

白いかそうめん
780円



焼き・蒸し料理



大山豚釜揚げ

おいち

580円

地酒あさり釜蒸し

580円

砂丘長芋かに身チーズ焼き

680円

大山鶏と焼き茄子トマト焼き

530円

境港かに盛り茶碗蒸し

630円

表示金額は全て税別です

いつばん料理

■ 鳥取の肴3種盛り合わせ 530円
■ イカのいくらまぶし 580円

■ 砂丘長芋短冊 380円

■ 鳥取和牛ローストの長芋ユッケ 680円

■ かに味噌の長芋おくら和え 480円

■ 炙りトロサーモンの砂丘らっきょうマリネ 580円

■ みつせんのするめ麹漬け 380円

■ 鳥取地鶏皮ポン酢 380円

■ 鳥取砂丘らっきょう 480円

■ 鳥取地鶏皮ポン酢 580円



鳥取和牛ローストの長芋ユッケ



かに味噌の長芋おくら和え



鰯の昆布〆いくらおろし和え



鳥取砂丘らっきょう



鳥取地鶏皮ポン酢

■ 梅クラゲの胡瓜和え 330円

■ 薬味たっぷりざる冷奴 300円

■ 前田のとうふちくわ 430円

■ 各地の厳選お漬物 480円

■ 茶豆 330円

■ 厳選牛すじの土手煮 580円

■ 鯛の昆布〆いくらおろし和え 480円

■ 博多明太子マヨネーズの炙り焼き 580円



ザーティ

ふりふり海老と
アボカドタルタルサラダ

780円



蒸し立てじやが芋と
半熟味玉のポテトサラダ

580円

ゴロゴロ炙りベーコン
温玉のせシーザーサラダ

780円



ローストビーフ
おしち
こぼれ雲丹生春巻き

1180円



肉・鉄板

おいち 鳥取和牛サイコロステーキ 980円

大山鶏カルビ。ピリ辛ネギ味噌焼き 880円

大山豚の塩麹漬け山椒ステーキ 880円

あさりガーリックバター焼き 480円

特製黄金つくね 580円

白ねぎの鶏皮包み焼き 580円

【鹿野地鶏ピヨ】
鳥取地鶏イナサ醤油焦がし焼き 980円

【鹿野地鶏ピヨ】
鳥取地鶏の秘伝タレ焼き 980円

白ねぎの鶏皮包み焼き



【鹿野地鶏ピヨ】
鳥取地鶏イナサ醤油
焦がし焼き



鳥取和牛サイコロステーキ



あげ物

■ 浜田赤天

380円

■ 雲丹トロコロッケ

880円

■ アンチョビジャガフライ

480円

■ 鰹まみれ土佐揚げ出し豆腐

480円

■ たこの唐揚げ

680円

■ 軟骨の唐揚げ

530円

■ 特製海老マヨネーズ

780円

■ 極み鮪のアボカドレアカツわさび

980円



メの食事

おにぎりセット(味噌汁付)

■御飯セット(味噌汁付)

■もずく雑炊

■特選出汁のたまご雑炊

480円

380円

430円

丼もの

山陰具沢山 海鮮丼

980円



境港盛り盛りカニ小丼

630円



境港かに雑炊 530円

お茶漬け

のどぐろ茶漬け

530円

甘塩鮭茶漬け

480円

梅茶漬け

430円

すじこ茶漬け

480円

博多明太子炙り茶漬け

480円



こだわり出汁で1本1本丁寧に巻き上げました

究極のだし巻き玉子



おい
しち

極み出し巻き玉子

880円

■博多明太子出し巻き

880円

■境港紅ズワイガニ

880円

■出し巻き

■博多明太子出し巻き

880円

■手作りなめらか湯呑みプリン
■ガトーショコラ

■懐かしの杏仁豆腐
■季節のシャーベット

380円
380円

■アイスクリーム【バニラ/抹茶/黒ゴマ/あまおう苺】

380円
380円

デザート



ガトーショコラ



懐かしの杏仁豆腐