

おすすめ



・枝豆バター醤油

440円

・ちや枝豆

420円



ただちや枝豆
普通の枝豆に比べ、
さやの毛が茶色で、
甘味と独特の濃厚な
風味を持っており、香
りも強い。噛めば噛
むほど旨味が増す。

おすすめ

・砂丘長芋たまり漬け

530円



砂丘長芋

鳥取県の砂丘地で育った
砂丘の味、適度なねばり
でサラッとさっぱり、あっ
さり感が最高の魅力。



・広島産牡蠣オイル漬け

750円

・胡瓜一本漬け

400円

・茄子一本漬け

400円

・漬物盛り合わせ 420円

・大山とり皮ポン酢

420円



・とりあえずキャベQ

青唐辛子味噌添え 420円



おすすめ

・ニラ玉 350円

表示金額は全て税込です

即菜・酒の肴

おもてなしの逸品

おすすめ

・境港産カニ味噌胡瓜

580円

紅ズワイガニ
ベニズワイガニは、名前のとおり鮮やかな紅色と、甘くしまった身の入りが特徴。地元では紅がに(ベニガニ)と呼ばれて親しまれている。



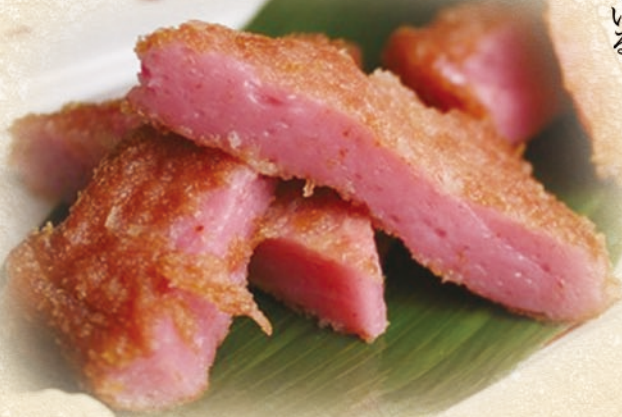
くらげポン酢 550円

珍味三種 580円

エイヒレ炙り 750円

浜田赤天 450円

島根県浜田市が名産の魚肉練り製品。魚肉のすり身に赤唐辛子を練り合わせるため、製品名のとおり赤い色を帯びており、辛味が利いている。



ホクホク
じゃが塩辛バター 550円



地元おぼろ豆腐 こだわり醤油
400円

表示金額は全て税込です

鮮魚



サラダ

ローストビーフ
サラダ

10800円

厚切りベーコンと
手造り温製
ポテトサラダ

6500円

採れたて鮮魚の
海鮮ピリ辛サラダ

7500円

大山豚と米子白葱の
しゃぶサラダ

6500円

生ハム
シーザーサラダ

6800円



おすすめ



表示金額は全て税込です

おすすめ

豪華がいな盛り

2200円

ハーフがいな盛り

1100円

地魚三種盛り 880円

日本海

鳥取県には、全国に誇れるすばらしい漁港「境漁港」があり、自然条件に恵まれた漁港として、古くから発展していました。
地元の漁船だけでなく、全国から漁船が寄港し、水揚げする基点となっています。
激しい荒波と冷たい水の中を力強く泳ぐ魚は身が締まり、新鮮で大変おいしいです。



生鮮料理

人気

熊本馬刺し

1500円

サーモン

カルパッチョ

8800円

ローストビーフ

ユツケ 880円



表示金額は全て税込です



串焼き

炉端

串焼き5本

盛り合せ

焼き

タレ焼き 1050円

もも・皮・ぼんじり・ハツ・つくね

塩焼き 1050円

もも・ずり・皮・ぼんじり・ハツ

串焼き単品(1本)

もも 塩 タレ 220円

ハツ 塩 タレ 220円

皮 塩 タレ 220円

ぼんじり 塩 タレ 220円

つくね タレ 220円

ずり 塩 220円

「山陰の干物」

脂乗りの良い山陰の魚介を新鮮なうちに加工した干物は、旨味が凝縮され、さらに程よい塩加減で甘みが増しています。焼き上げたふつくとした身の食感を、お愉しみください。



山陰のどぐろ一夜干し

【2枚】1080円

境港産スルメイカ一夜干し

【1枚】770円

境港産はたはた一夜干し

【3本】750円

ホッケ【半身】

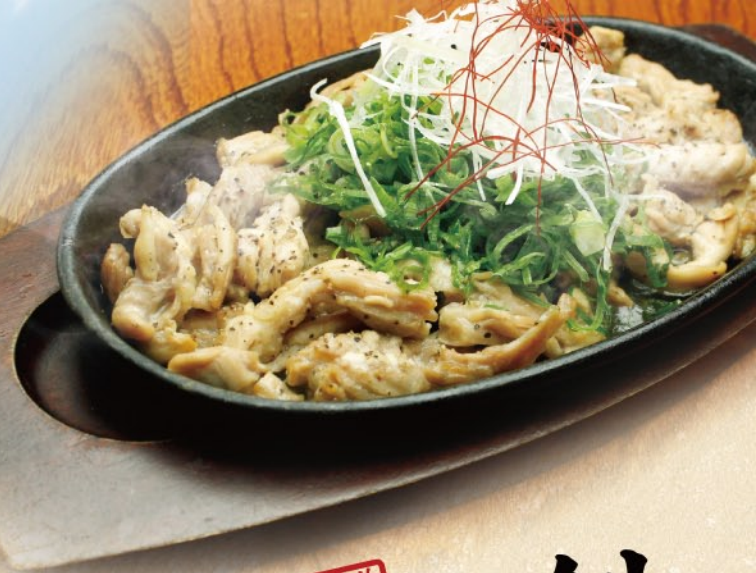
980円



北海道殻付帆立の
バター焼 860円

サーモン味噌漬け
770円





大山鶏

鳥取県産の銘柄鶏。
肉は歯ごたえがよ
く、コクがあり、取り
本来の野性味溢れる
懐かしい味わいです。



鉄板焼き

牛ハラミ鉄板焼き 1080円

せせりねぎまみれ鉄板焼き

おすすめ

750円

大山鶏ゆず胡椒鉄板焼き

980円

陶板

厚切りのお肉、魚介類を
熱々の陶板に乗せ
お好みの焼き加減で
お召し上がりください。

おすすめ

黒毛和牛ステーキ
陶板焼き

1500円

和牛ホルモン
陶板焼き

1080円

おすすめ

牛タンステーキ
陶板焼き

1000円



揚げ物

定番の唐揚げから、地元食材を使ったものまで、
人気の揚げ料理の数々をぜひお召し上がりください。



きめの細かい肉質と口の中で「すーっ」と溶けていく上質な脂身が大きな特徴です。赤身の部分には旨味がたつぷりで、噛めば噛むほど味わいが増してきます。

鳥取和牛

おすすめ
鳥取和牛
ミルフィーユカツ
五種ソースのせ
1500円

牛ハラミカツ

1080円

白ネギと豆腐の揚げ出し

520円

境港産がいなカニコロツケ

640円

広島県産カキフライ

【5個】670円

和牛ホルモンから揚げ

750円

若鶏から揚げ

【5個】640円

山盛りポテトフライ

530円

手羽中の旨タレ揚げ

【6個】640円



串カツ

サクサクとした食感がおつまみとしてもお酒と相性抜群の串カツ。
野菜、魚介、肉の盛り合わせからお好きなものを単品でも！

おすすめ

肉串カツ盛り

(牛、豚バラ、鶏もも2本)

1200円

魚串カツ盛り

(海老、ホタテ、キス各2本)

1080円

野菜串カツ盛り

(白葱、茄子、玉葱各2本)

800円



2本

ほたて串
420円



2本

海老串
420円



2本

キス串
390円



2本

牛串
600円



2本

豚バラ串
390円



2本

鶏もも串
390円



2本

茄子串
330円



2本

白葱串
330円



2本

玉葱串
330円

たまご料理

出汁のかおる
熱々ふわふわの玉子。
優しい味付けなのに
食べ応えは十分。
メニューに困ったら
頼んでいただきたい
当店人気の一品。



職人の
出し巻き玉子
580円

明太子入り
出し巻き
600円

600円



蒸物

煮物

当店名物!

肉豆腐 720円

牛すじ煮込み
720円

あさり

酒蒸し・バター

550円

大山豚と

季節野菜の蒸籠蒸し

860円

大山豚



大山豚は肉の味わいが他の豚肉に比べて、しつかりしていたり、臭みが少ないという特徴がある。

天麩羅



おすすめ

天麩羅盛り合わせ 900円

海老天3本

660円

にんにく爆弾天

530円

米子白葱と伯耆椎茸の天麩羅

530円

地物白いかゲソ天

530円

白いか

白イカはその柔らかな噛みごたえと旨味からイカの中のトロともいわれるほどの味わいがあります。



表示金額は全て税込です

寿司

おまかせ十貫にぎり寿司

1980円

炙りしめ鯖寿司

750円

豪華海鮮のつけ寿司

1980円

とろサーモンとイクラの

親子手巻き寿司

3貫750円

おすすめ



おすすめ

境港産紅ずわい
カニ釜飯

980円

釜飯

食材の旨味がたっぷりと染み込んだ釜飯。
まずはそのまま熱々をお召し上がりくだ
さい。お好みでお茶漬けとしてもお愉しみ
いただけます。

*炊き上がりまで20分かかります。

おすすめ

鮭ハラスと
イクラの釜飯

980円



洋食/ピザ

おすすめ
海鮮アヒージョ
バケット添え
1080円

おすすめ
柔らか厚切り
牛タンシチュー
1350円



コーンたっぷり
照りマヨピザ
8100円

博多明太もち
チーズピザ
8100円



おすすめ
こーりん坊特製ハニートースト
各種 750円



フルーツ

チョコ

抹茶



デザート

フオンダンシヨコラ
700円

熱々りんごパイ
アイス添え
880円

フローズンフルーツの
チョコフオンデュ
860円

季節のシャーベット
440円

アイス「バラチヨ抹茶」 各種 420円



表示金額は全て税込です