

お造り

特選お造り盛り合わせ
2480円

こだわり三種盛り
1380円

白いかそうめん
1200円



地酒あさり釜蒸し



大山豚釜揚げ



焼き・蒸し料理

おいち
大山豚釜揚げ

880円

地酒あさり釜蒸し

720円

砂丘長芋かに身チーズ焼き

880円

大山鶏と焼き茄子トマト焼き

650円

境港かに盛り茶碗蒸し

780円

表示金額は全て税込です

いっぴん料理



■ 砂丘長芋短冊

480円

■ かに味噌の長芋おくら和え

600円

■ 鳥取砂丘らっきょう

500円

■ みつぜんのするめ麴漬け

480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



鯛の昆布めいくらおろし和え



鳥取砂丘らっきょう



鳥取地鶏皮ポン酢

■ 鳥取の肴3種盛り合わせ 650円

■ イカのいくらまぶし 750円

■ 鳥取和牛ローストの長芋ユッケ 790円

■ 炙りトロサーモンの砂丘らっきょうマリネ 690円

■ 鳥取地鶏皮ポン酢 490円

■ 梅クラゲの胡瓜和え

480円

■ 鳥取とうふちくわ

490円

■ 茶豆

460円

■ 鯛の昆布めいくらおろし和え

680円

■ 薬味たつぷり冷奴

350円

■ 各地の厳選お漬物

650円

■ 厳選牛すじの土手煮

760円

■ 博多明太子マヨネーズの炙り焼き

650円

表示金額は全て税込です

ザラダ

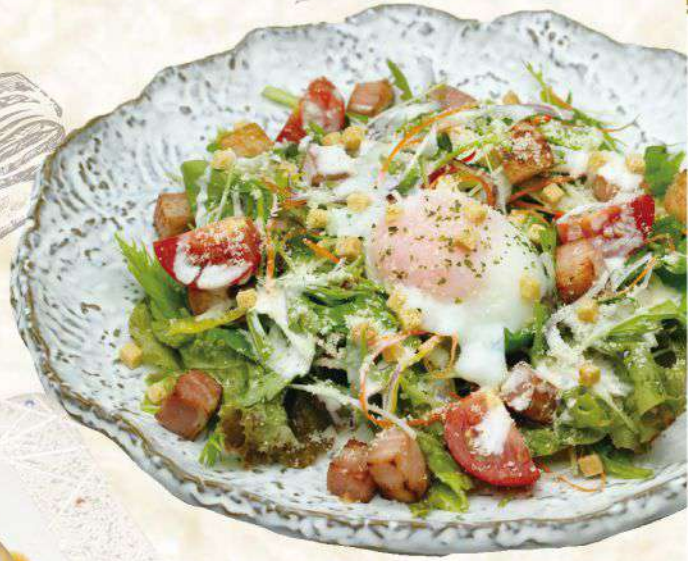
ぷりぷり海老と
アボカドタルタルサラダ

880円



ゴロゴロ炙りベーコン
温玉のセシーザーサラダ

880円



蒸し立てじゃが芋と
半熟味玉のポテトサラダ

720円



おいち
おし

ローストビーフ
こぼれ雲丹生春巻き

1480円



厳選した食材と卓越した職人の技で創る

天婦羅



半熟卵の天婦羅

おいち

名物 特選天婦羅盛り合わせ

1500円

ズワイガニのかに味噌天婦羅

1380円

帆立バター醤油の天婦羅

900円

白いか下足天婦羅

680円

砂丘長芋磯辺天婦羅

580円

香味穴子天婦羅

680円

特大海老天婦羅

890円

半熟卵の天婦羅

590円

■ 大山鶏の大葉包み揚げ天婦羅

650円

■ 生ハムとアボカドの天婦羅

680円

■ とうもろこしの天婦羅

520円



大山鶏の大葉包み揚げ天婦羅



ズワイガニのかに味噌天婦羅

表示金額は全て税込です

肉・鉄板

おいち

鳥取和牛サイコロステーキ 1380円

大山鶏カルビピリ辛ネギ味噌焼き 960円

大山豚の塩麹漬け山椒ステーキ 980円

あさりガーリックバター焼き 650円

特製黄金つくね 750円

白ねぎの鶏皮包み焼き 650円

おいち

【鹿野地鶏ピヨ】
鳥取地鶏イナサ醤油焦がし焼き 1190円

おいち

【鹿野地鶏ピヨ】
鳥取地鶏の秘伝タレ焼き 1190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



鰹まみれ土佐揚げ出し豆腐

- 軟骨の唐揚げ 650円
- たこの唐揚げ 800円
- 特製海老マヨネーズ 900円
- 浜田赤天 550円



浜田赤天



大山鶏の塩麴漬け唐揚げ

- 大山鶏の塩麴漬け唐揚げ 820円 おいち
- 鰹まみれ土佐揚げ出し豆腐 550円 おいち
- アンチヨビジャガフライ 600円



特製海老マヨネーズ

表示金額は全て税込です

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



おいち

極み出し巻き玉子

750円

■博多明太子出し巻き

850円

■境港紅ズワイガニ

出し巻き 980円

表示金額は全て税込です

デザート



■手作りなめらか湯呑みプリン 530円

■ガトーショコラ 680円

■懐かしの杏仁豆腐 500円

■季節のシャーベット 390円

■アイスクリーム

【バニラ／抹茶／黒ゴマ／あまおう苺】各種390円

ガトーショコラ

懐かしの杏仁豆腐

表示金額は全て税込です

メの食事

おいち

おにぎりセット(味噌汁付)

550円

御飯セット(味噌汁)

400円

もずく雑炊

630円

特選出汁のたまご雑炊

550円

丼もの

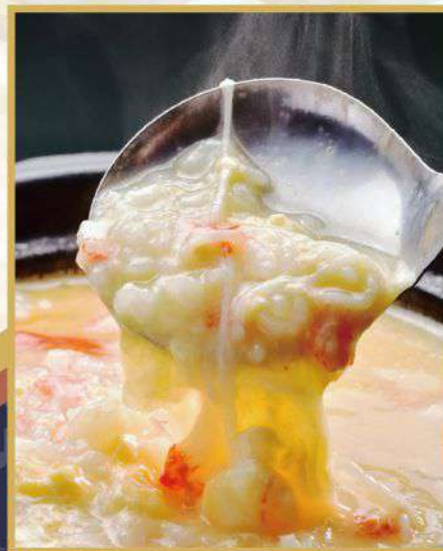
おいち

山陰具沢山海鮮丼

1280円

境港盛り盛りカニ小丼

800円



境港かに雑炊 800円



お茶漬

のどぐる茶漬

680円

甘塩鮭茶漬

600円

梅茶漬

450円

すじこ茶漬

680円

博多明太子炙り茶漬

590円



おいち



表示金額は全て税込です