

# 海鮮料理



お造り  
がいな盛り合わせ

2000円

おい  
しち

※別紙本日のおすすめメニューをご覧下さい。

■ サーモンとイクラの

親子カルパツチヨ

800円

■ 海鮮なめろう

700円

■ 海鮮ユッケ

650円

■ 昆布締め鯛の

砂丘らつきようおろし 750円



熊本県産馬刺し

1500円



香味野菜の白イカ素麺

1500円

# いづびん料理



境港産紅ズワイ蟹味噌甲羅焼

■ ねばりっこ醤油漬け 550円  
700円

おいしぃ

境港産紅ズワイガニ蟹味噌胡瓜



砂丘らっきょう



ねばりっこ醤油漬け

■ 砂丘らっきょう	自家製ホタルイカ沖漬け
■ 大栄町すいかのたまり漬け	400円
■ 濱田赤天	600円
■ 漬け物盛り合わせ	500円
■ とりあえず枝豆	550円
■ くらげポン酢	400円
■ きゅうり一本漬け	650円
■ とり皮ポン酢	500円
■ おぼろ豆腐	400円

## サラダ

■ 境港産紅ズワイガニのポテ玉サラダ	680円
■ 茄子のたたきサラダ	700円
■ 出雲そばのパリパリピリ辛サラダ	780円
■ 大山豚のしゃぶと米子白葱のサラダ	680円



紅ズワイガニのポテ玉サラダ



ガリトマト



出雲そばのパリパリピリ辛サラダ



茄子のたたきサラダ

# あげ物

- 砂ずり唐揚げ 600円
- 伯耆椎茸となめろうの挟み揚げ 680円
- 境港産紅ズワイガニのグラタンコロッケ 800円
- 大山豚湯葉包み揚げ 850円
- ねばりっこ揚げ出し 680円
- カキフライ 750円
- 砂丘らっきょうタルタル添え 700円
- 大山鶏唐揚げ 550円
- ポテトフライ



## 煮物料理

- 牛すじ煮込み 720円
- 境港産ズワイガニの具足煮～米子白ネギ～ 800円
- 豚足旨煮 1200円
- 大山豚の角煮 750円



## 玉子料理

- だし巻き玉子 650円
- 明太だし巻き玉子 750円
- 境港産紅ズワイガニのかにあんかけだし巻き玉子 850円



※価格は全て税込です ※写真はイメージです

# ご飯料理

**鮭とイクラの親子釜飯**

1200円

**境港産紅ズワイガニ釜飯**

980円

**海鮮TKG**

1100円

**ねばりつこのとろろ飯**

750円

**なめろう茶漬け**

750円

**大山鶏キー馬カレー**

780円

**塩おにぎり**

300円

**明太子おにぎり**



海鮮TKG



なめろう茶漬け

・しじみ汁 400円 ・味噌汁 300円

# 麺料理

**鳥取和牛骨らーめん**

800円

**出雲そば 冷／温**

780円

**和牛ホルモン焼きそば**

850円



鳥取和牛骨ラーメン



出雲そば



和牛ホルモン焼きそば

秘伝 本返しそばつゆで食べる

# 鹿児島県産六白黒豚

# しゃぶしゃぶ



六白黒豚  
しゃぶしゃぶセット

1人前

1,500円

※金額は全て税込です。※画像はイメージです。

# 焼き物料理

- 漬け魚三種焼き
- 特牛サイコロステーキ

1500円  
1500円

- 手作りつくね
- 豆腐ステーキ

650円  
650円

- 縞ホツケ
- 大山鶏串焼き五本盛り

800円  
1500円

- もちピザ
- エイヒレ

700円  
600円

- 大山鶏柚子胡椒焼き
- 伯耆椎茸トリュフバター

980円  
600円



## デザート

- 白バラ乳業のバニラアイス 400円
- フォンダンショコラ 700円
- 林檎パイ 780円
- 貝殻もなか 650円
- 特製ハニートースト 1000円

