

お刺身

鳥取県境港産
サーモン

境港サーモンのお刺身

四季折々に美しい景観を見せる名峰大山の麓で育った稚魚を境港の沖合で養殖。震災を経て三陸から繋がった命。日本海の荒波で元気に育った肉質の良い銀鮭をどうぞ。

799円(税込879円)

鳥取県境港産
するめいか

するめいかの まるごと炙り姿造り

旨味が凝縮された皮目部分を香ばしくサッと卓上炙り!!

サイズをお選びください

レギュラー 1,199円(税込1,319円)

ハーフ 699円(税込769円)

鳥取県境港産サバ

境港産卓上炙りメサバ

脂ののった地元境港産のメサバを表面だけ炙り、やわらかな食感の中に香ばしさを生み、旨味を閉じ込めました。

サイズをお選びください

レギュラー 899円(税込989円)

ハーフ 599円(税込659円)

本日の日替り鮮魚

日替り鮮魚メニューをご覧ください。



海鮮料理

人気

日本海沖産ほたるいか

名物

鳥根県浜田産赤天

浜田の赤天 ~名物ピリ辛さつま揚げ~

魚肉のすり身に赤唐辛子を練り込んだ赤天。熱々揚げたて!! ヒニルとの相性バッチリです!

399円(税込439円)

ほたるいか平し炙り

旨味をギュッと凝縮!新鮮なほたるいかと天然塩だけで干し上げます。中のワタは完全に干し上げず柔らか。その部分をライターで軽く炙ってお口の中へ。身の甘さに加えて香ばしさがふわっと広がります。つつい「もう一つ…」止まらない美味しさです。

399円(税込439円)

蟹取県

白ネギ
米子市の
名産

濃厚カニ味噌

蟹取県自慢の1品をアテに本日もクイっと!!

399円(税込439円)

甘海老の唐揚げ

殻ごと揚げた甘海老の香ばしい風味が口いっぱい広がるサクサクの唐揚げをどうぞ!

499円(税込549円)

名物

アボカドと海老のはさみ揚げ

クラッカーを天ぷらにしてみました!外はさくさく!中はぷりっぷり!

599円(税込659円)

鳥取県境港産
紅スワイガニ

境港カニクリームコロッケ

紅スワイガニの水揚げ量日本一の境港で水揚げされた新鮮な紅スワイガニだから香りと旨味が違います。サクッと!とろ〜りの濃厚で贅沢な味わいをかわいらしい2種のコロッケで。

599円(税込659円)

鳥取県境港産アジ

人気の境港アジフライ 特製ソースで

境港直送だからできるごの美味しさ!!ほど良く脂がのり、衣サクサクのアジフライをどうぞ。

699円(税込769円)

鳥取県境港産ツブ貝

ツブ貝のエスカルゴ バター風ポケット添え

自慢の手づくりガーリックバターで、香ばしく焼き上げました。

1,099円(税込1,209円)

人気

人気

NEW!!