

御膳

「日本海という宝物」
水揚げされた魚介は
新鮮そのもの
数段上の旨さです。



自慢の
メニュー

なんなり。御膳 2,480円

- ◆刺身3種 ◆握り3貫
- ◆海老と野菜の天ぷら ◆焼き物 ◆珍味
- ◆冷しそば ◆揚げ出し豆腐
- ◆茶碗蒸し ◆味噌汁



豪快魚彩御膳 2,480円

- ◆刺身5種 ◆魚のあら煮 ◆冷しそば ◆揚げ出し豆腐
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



人気
メニュー

天ぷらとお刺身御膳 2,380円

- ◆海老と野菜の天ぷら ◆刺身4種 ◆冷しそば
- ◆揚げ出し豆腐 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



本格派
メニュー

海鮮漁火御膳 2,980円

- ◆刺身5種 ◆握り5貫 ◆煮魚 ◆豆腐と茄子の揚げ出し
- ◆冷しそば ◆茶碗蒸し ◆味噌汁

タレ、ポン酢、塩わさびで!

厳選 国産サーロインステーキ御膳 2,980円

- ◆国産サーロインステーキ(100g)
- ◆揚げ野菜 ◆ポテトフライ
- ◆野菜サラダ ◆豆腐と茄子の揚げ出し
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

厳選
国産牛



単品(100g) 2,580円税込



男性に
人気

大山豚ゴールド使用 ロースカツとじ鍋御膳 1,830円

- ◆カツとじ鍋 ◆ささがきごぼう ◆野菜サラダ ◆小鉢
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物



定番の
人気鍋

厳選国産牛リブロース使用 すき焼き鍋御膳 2,180円

- ◆すき焼き鍋 ◆生たまご ◆野菜サラダ ◆小鉢 ◆茶碗蒸し
- ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

やわらか牛ロースと 海老フライ御膳 2,480円

- ◆やわらか牛ロース(150g) ◆海老フライ2本 ◆揚げ野菜
- ◆ポテトフライ ◆野菜サラダ ◆揚げ出し豆腐
- ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

人気の
コンビ



やわらか牛ロース*単品(150g) 1,780円税込(揚げ野菜付き)

※やわらか牛ロースは、柔らかく加工したお肉です。



単品 1,380円税込 温玉付

たっぷり具が入った チゲ鍋御膳 1,780円

- ◆チゲ【大山豚バラ肉、鶏つくね、厚揚げ豆腐、野菜】
- ◆野菜サラダ ◆小鉢 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆漬物
- ◆温泉たまご ◆メのハーフラーメン

あつあつ
ピリ辛



たっぷり具が入ったチゲ鍋



女性に人気
べっぴん鍋

お肌のうるうるコラーゲン
お肌つるつる

【べっぴん鍋】
鳥取県産鶏ガラを
二日間煮詰めた
天然コラーゲンスープです。
大自然の中で育った鶏のスープは
まろやかでクリーミー。
お口の中いっぱい広がる
旨味をお楽しみください。

当店
イチ押し
メニュー

プレミアムべっぴん鍋

これが「べっぴんコラーゲン」!

当店自家製です!

べっぴん
コラーゲン
100%

まろやかでコクのある鍋は美肌作用、
整腸作用UP! 明日もべっぴんに!

がんばったご褒美に!
プレミアムべっぴん鍋

1,480円 税込
単品 1,280円 税込

◆鳥取県産炙り鶏と鶏つくねのたっぷり野菜鍋 ◆冷奴
◆自家製コラーゲンスープ ◆野菜サラダ ◆雑炊セット
◆選べる麺【讃岐うどん、きしめん、しらたき】

◆選べる麺 プレミアムべっぴん鍋

※プレミアムべっぴん鍋をご注文の際、下記より一品お選びください。

讃岐うどん きしめん しらたき



べっぴん
コラーゲン
入り

**鳥取
べっぴんカレー鍋**

spicy & healthy

1,430円 税込
単品 (ハーフラーメン付き) 1,280円 税込

◆鳥取県産炙り鶏と鶏つくねのたっぷり野菜鍋
◆自家製コラーゲンスープ ◆ご飯 ◆野菜サラダ
◆小鉢 ◆冷奴 ◆ハーフラーメン

プレミアムべっぴんスープと香辛料を効かせたカレー鍋です。
スパイシーなカレースープが「べっぴんコラーゲン」を
入れることによりまろやかかつ奥深い味へと変わります。



鳥取因幡産湯豆腐鍋御膳

1,680円 税込 単品 700円 税込

◆因幡の湯豆腐 〈だし醤油、ポン酢、薬味〉
◆お造り2種 ◆焼き物 ◆珍味 ◆雑穀米 ◆茶碗蒸し

ヘルシー
女子カ
メニュー

女性に人気
おすすめ膳

バランス食で
体の中から美しく

華やか
和膳



**大人気
メニュー**

**とろ〜り
オムライスセット**

950円 税込 〈サラダ・スープ付〉 単品 850円 税込

◆とろ〜りオムライス (ベーコンケチャップライス)
◆サラダ ◆スープ

ふわふわのオムライス
ベーコンと野菜で作った自家製ケチャップライスにとろふわ玉子をのせました。
優しい味付けのデミグラスソースで召し上がれ。

自家製
ケチャップ
ライス

とろ
ふわ
玉子

地産地消
「じげのもん」

大人気
メニュー

若鶏
定じげ
食

特製タルタルの
チキン南蛮定食

1,280円税込

◆チキン南蛮(4個) ◆野菜サラダ
◆小鉢 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物
◆特製タルタルソース

若鶏もも肉の
唐揚げ定食

1,330円税込

◆唐揚げ(5個) ◆野菜サラダ ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

若鶏ステーキと
海老フライ定食

1,380円税込

◆若鶏ステーキ ◆海老フライ ◆揚げ野菜 ◆ポテトフライ
◆野菜サラダ ◆小鉢 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

若鶏もも肉の
サクサクとり天定食

1,420円税込

◆とり天(4個) ◆野菜の天ぷら ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

鳥取県産
安心 安全
大山豚
ゴールド

しっかり
手作り

大山豚ゴールド使用
ロースカツ定食

1,380円税込

◆ロースカツ ◆野菜サラダ ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

単品 980円 税込

鳥取県産
安心 安全
大山豚
ゴールド

しっかり
手作り

大山豚ゴールド生薑焼き定食

1,380円税込

◆生薑焼き ◆野菜サラダ ◆小鉢 ◆茶碗蒸し
◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

単品 980円 税込

鳥取県産
安心 安全
大山豚
ゴールド

しっかり
手作り

大山豚ゴールド野菜たっぷり酢豚定食

1,300円税込

◆野菜たっぷり酢豚 ◆小鉢 ◆茶碗蒸し
◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

単品 1,000円 税込

当店
人気
No.1

よくばり定食

1,300円税込

◆刺身 2種 ◆海老と野菜の天ぷら
◆揚げ出し豆腐 ◆小鉢 ◆茶碗蒸し
◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

よくばり定食

1,300円税込

◆刺身 2種 ◆海老と野菜の天ぷら
◆揚げ出し豆腐 ◆小鉢 ◆茶碗蒸し
◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

国産牛カルビ
スタミナ焼き定食

1,380円税込

◆牛カルビ焼き ◆野菜サラダ ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

ハンバーグと
海老フライ定食

1,530円税込

◆チーズハンバーグ(デミグラスソース) ◆海老フライ
◆揚げ野菜 ◆ポテトフライ ◆野菜サラダ ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

ハンバーグ単品(ポテト付) 580円 税込

焼き魚と
天ぷら定食

1,480円税込

◆焼き鯖 ◆海老と野菜の天ぷら ◆小鉢
◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

選べる麺

焼き鯖寿司定食

1,480円税込

◆焼き鯖寿司4切 ◆かつ巻2切
◆海老と野菜の天ぷら ◆茶碗蒸し
◆選べる麺 ※下記より一品お選びください。

さば
選べる麺

握り寿司定食

1,780円税込

◆握り寿司5貫 ◆かつ巻2切
◆海老と野菜の天ぷら ◆茶碗蒸し
◆選べる麺 ※左記より一品お選びください

お得な
セット
メニュー

選べる麺

握り寿司定食

1,780円税込

◆握り寿司5貫 ◆かつ巻2切
◆海老と野菜の天ぷら ◆茶碗蒸し
◆選べる麺 ※左記より一品お選びください

お得な
セット
メニュー

定食のご飯をお得に。さらに美味しく。

「豚めし」の素

300円税込

具材を別皿にてご提供いたします。
※ご飯はついておりません。

「温玉めし」の素

150円税込

具材を別皿にてご提供いたします。
※ご飯はついておりません。

※うどんとそばは同じ釜を使用しております。アレルギーのある方はスタッフにお声かけください。 2512_40 ※写真はイメージです。※表示価格は消費税込みの金額です。※季節により料理の内容が異なる場合がございます。 2512_40 ※写真はイメージです。※表示価格は消費税込みの金額です。※季節により料理の内容が異なる場合がございます。 08 09

本場
讃岐

※坂出市「鎌田」のだし醤油使用。
店内でじっくり煮出した白だし
(昆布、かつお、いりこ)に
本場のうどん醤油をブレンド。

「香川直送」
うどん

かやくうどん

温 560円

◆油あげ ◆若布 ◆天かす
◆かまぼこ ◆ねぎ

国産牛肉使用
スタミナ
ぶっかけうどん

味で
勝負

冷 温 1,030円

◆国産牛バラ肉旨煮 ◆温泉たまご
◆大根おろし ◆かつおぶし
◆天かす ◆生姜 ◆ねぎ ◆のり
◆レモン ◆特製だし

ぶっかけうどん

冷 温 560円

◆大根おろし ◆かつおぶし
◆天かす ◆生姜 ◆ねぎ
◆のり ◆レモン ◆特製だし

ざるうどん

冷 560円

◆のり ◆薬味

温玉旨だしうどん

冷 温 630円

◆温泉たまご ◆かつおぶし ◆天かす ◆生姜 ◆ねぎ

特製肉うどん

冷 温 960円

◆国産牛バラ肉旨煮 ◆ねぎ

大きなきつねうどん

温 710円

◆自家炊き大きなおあげ ◆かまぼこ ◆ねぎ

揚げたて天ざるうどん

冷 1,030円

◆海老天2本 ◆野菜の天ぷら ◆のり ◆薬味

和風だしのカレーうどん

温 950円

◆牛ミンチ入りカレー ◆温泉たまご ◆ねぎ

おすすめ

揚げたて天ぷらうどん

温 1,030円

◆海老天2本 ◆野菜の天ぷら
◆かまぼこ ◆ねぎ

「北海道産」そば使用
そば

大自然の恵み

北海道の雄大な大地で
育ったそばは
のどごしが良く、香り高い。
納得の一品です。

本格派
メニュー

北海道産そば使用
ざるそば
760円

三輪の絹糸使用
冷しめん

おすすめ

冷しぶっかけそうめん 680円

◆たまご焼き ◆かいわれ菜 ◆トマト ◆のり ◆生姜 ◆ねぎ

あったか絹糸そうめん 650円

◆かまぼこ ◆ねぎ

かやくそば 760円

◆あげ ◆若布 ◆天かす ◆かまぼこ ◆ねぎ

揚げたて天ぷらそば 1,230円

◆海老天2本 ◆野菜の天ぷら ◆かまぼこ ◆ねぎ

揚げたて天ざるそば 1,230円

◆海老天2本 ◆野菜の天ぷら ◆のり ◆薬味

ぶっかけ
おろしそば

冷 760円

◆大根おろし ◆かつおぶし ◆天かす ◆わさび ◆ねぎ

※うどんとそばは同じ釜を使用しております。
アレルギーのある方はスタッフにお声かけください。

※写真はイメージです。※表示価格は消費税込みの金額です。※季節により料理の内容が異なる場合がございます。2512_40

2512_40 ※写真はイメージです。※表示価格は消費税込みの金額です。※季節により料理の内容が異なる場合がございます。

※うどんとそばは同じ釜を使用しております。
アレルギーのある方はスタッフにお声かけください。

一品一品 こだわった 麺メニュー

味で勝負

豚骨スープをベースに、豆乳と野菜を煮込み、コクのあるラーメンに仕上げました。自家製チャーシューもお楽しみください。



なんなり。ラーメン 850円

◆自家製チャーシュー ◆温泉たまご ◆メンマ ◆もやし ◆ねぎ



白湯味噌パターの野菜ラーメン 850円

◆たっぷり野菜 ◆生姜風味とりそばろ ◆ねぎ

大山豚ゴールド使用
野菜たっぷりあんかけ皿うどん 1,000円

ラーメン



あつあつ鉄板

鉄板

焼き麺

ホルモン焼きそば 880円

◆牛ホルモン ◆野菜 ◆かつおぶし ◆紅生姜 ◆醤油旨ダレ

ジュージュー熱々の鉄板麺。

ホルモン焼きうどん(皿盛り) 880円

◆牛ホルモン ◆野菜 ◆かつおぶし ◆紅生姜 ◆醤油旨ダレ

豚肉ソース焼きそば 880円

◆豚バラ肉 ◆野菜 ◆かつおぶし ◆紅生姜 ◆特製ソース

豚肉ソース焼きうどん(皿盛り) 880円

◆豚バラ肉 ◆野菜 ◆かつおぶし ◆紅生姜 ◆特製ソース

ナポリタン



くせになる美味さ

昔ながらのナポリタンセット 1,030円

◆ナポリタン(ベーコン、野菜) ◆玉子 ◆野菜サラダ ◆スープ



たっぷり海老天丼 1,480円

海老天4本と野菜天5種で大満足の一品。

ピリ辛海鮮ユッケ丼 1,300円

特製ダレで大人気

たまご、ゴマ、ゴマ油、ねぎ、クセになること間違いなし。

琴浦サーモン丼 1,680円

ハーフユッケ丼(単品) 780円

ぶり漬け丼 1,480円

漬けまぐろ丼 1,480円

肉丼

旨味にこだわった

厳選和牛

鳥取黒毛和牛重 1,580円

鳥取県産 大山豚ゴールド スタミナぶた丼 1,330円

鳥取県産 大山豚ゴールド 極ロースのカツとじ丼 1,500円

鳥取県産 鶏ももすき焼き風親子丼 930円

黒毛和牛丼 温泉たまご添え 1,580円

国産牛カルビ焼肉丼 1,380円

ふんわり玉子丼 650円



野菜カレー(牛ミンチ入り) 980円

◆サラダ ◆スープ ◆福神漬



こだわりカレー(牛ミンチ入り) 800円

◆サラダ ◆スープ ◆福神漬

海鮮丼

味で勝負

たっぷり9種のネタ。醤油ダレは上からかけるのがおすすめ

鮮度にこだわった



海鮮丼 1,580円

ご飯大盛りプラス200円税込

井カレーに付いてます。



味噌汁

小鉢

漬物

とりあえず



濃厚な味わい！
自家製すくい豆腐
生姜、ねぎ
400円税込

- 韓国風冷奴 400円税込
- かつおの和風生姜だし漬け 380円税込
- 茹でたて枝豆 350円税込
- いいだこのたこわさ 400円税込



ビールのあてに最高！
ピリ辛海鮮ユッケ和え 680円税込



おすすめ
さけのつ
酒津産あかもく 350円税込
ネバネバの海藻です。
だし醤油の味付けてご飯、うどん、そばのトッピングもGood！



手作りオリジナルドレッシング！
じげの野菜 たっぷりサラダ 680円税込
【鳥取じげ野菜】
『じげ』とは鳥取の方言で「地元」という意味。
じげならではの新鮮な季節野菜を使用した
シャキシャキのサラダをお楽しみください。
※季節により内容が変わります。



体にやさしく
ザンザン
特製
オニオン
ドレッシングで
さっぱりと。
トマトのさっぱりサラダ 580円税込

- なんなり。海鮮サラダ 850円税込
さっぱりとしたドレッシングにたっぷり鮮魚を和えました(約2人前)
- 野菜サラダハーフ 350円税込
新鮮野菜サラダをお手頃サイズで！
- とり皮コーゲンサラダ 500円税込
和風マヨドレッシングで！
- ミニサラダ 150円税込



ごまドレッシング
当店
すくい豆腐使用
濃厚な
豆腐です
自家製豆腐とトマトのサラダ 730円税込



とろ〜り
温泉たまご
たっぷりチーズの
サラダ
揚げ
じゃこ
入り
**生ハムと温泉たまごの
シーザーサラダ** 750円税込



料理長
おすすめ
お造り 5種盛り合わせ
(2〜3人前) 2,500円税込



お造り3種盛り合わせ
(1〜2人前) 1,500円税込

各種単品のお刺身
※「本日のおすすめ」よりお選びください。



刺身

- サラダ巻き (サーモン入り・4切) 500円税込
- いなり寿司 (11個) 150円税込



焼き鯖の
香ばしさが
くせになる
当店
オリジナル
焼き鯖寿司 (1本8切) 1,100円税込
焼き鯖寿司ハーフ (4切) 580円税込



女性に
人気
7種類の
具材を贅沢に
巻いています
わさび
入り
海鮮太巻き寿司
(5切) 1,130円税込
※「わさび抜き」はスタッフにお伝えください。

- さば
焼き鯖寿司 (1本8切) 1,100円税込
- 焼き鯖寿司ハーフ** (4切) 580円税込

1貫より〜
わさび
入り
本日の握り寿司
ネタ・価格は
店頭または
スタッフに
お問い合わせください。
※「わさび抜き」は
スタッフにお伝えください。



厳選
素材
8種類の
ネタの
盛り合わせ
料理長のおすすめ
わさび
入り
8貫握り寿司
1,520円税込 (お味噌汁付)
※「わさび抜き」はスタッフにお伝えください。

おすすめ**定食**セット プラス 450円税込
14、15ページのお好みの単品に
プラス450円で定食セットをご用意させていただきます。
◆冷奴 ◆小鉢 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物
※ご注文後、すぐのご提供となります。

焼きもの

職人の技
手巻きだし巻玉子 650円税込
だし巻玉子ハーフ 350円税込

茄子のピザ風チーズ焼き 600円税込
鉄板ぽかぽか焼き 800円税込
大山豚 or 牛ホルモン からお選びいただけます。

大山豚ゴールド
豚バラの塩だれ炒め 730円税込
大山豚ゴールド
豚ロース生姜焼き 980円税込
鳥取県産
鶏もも肉のおろしだれ焼き 680円税込

ミートソースと
チーズで
あつあつ
とろ〜り

茄子のピザ風チーズ焼き

ねぎ
たっぷりの
お好み焼き風

ぽかぽか焼き
※大山豚 or 牛ホルモンからお選びいただけます。

あつあつ
鉄板

牛ホルモンと
野菜のスタミナ炒め 700円税込

ぷりぷり
海老5尾入り。
クセになる
おいしさ!

女性に
人気

海老の
ガーリックマヨ炒め 780円税込

炒めもの

定番の
人気
メニュー

あさりの酒蒸し 580円税込
あさりバター蒸し白ワイン仕立て 580円税込

当店
自慢の
一品

天ぷらの盛り合わせ 1,100円税込
海老3本と海鮮1種、野菜6種で
超お得!

海老の天ぷら (2本) 350円税込
野菜の天ぷら (5種) 400円税込
フライドポテト 400円税込

ブリ唐のポン酢 430円税込
おつまみとり唐 450円税込
自家製ヤンニョム OR おろしポン酢からお選びいただけます。

鶏なんこつ揚げ 400円税込
(ガーリックペッパー味)

特製
マヨ
ソース

プリッと海老マヨ (5尾) 780円税込

自家製
香味塩

手羽先 (2本) 400円税込
ガーリックペッパー揚げ

おすすめ定食セット
16、17ページのお好みの単品に
プラス450円で定食セットをご用意させていただきます。
◆冷奴 ◆小鉢 ◆茶碗蒸し ◆ご飯 ◆味噌汁 ◆漬物

プラス
450円
税込

揚げもの

じげの豆腐と
茄子の揚げ出し 500円税込
ホッと
する
一品

地
産
消
産

ソースが
決め手

特製タルタルの
チキン南蛮 (3個) 660円税込

鳥取県産
鶏ももの唐揚げ (5個) 930円税込 (3個) 560円税込

鳥取県産鶏ももの
サクサクとり天 (4個) 780円税込

大山豚ゴールドロースカツ 980円税込
大山豚ゴールド
ロースカツとじ鍋 1,480円税込

※ご注文後、すぐのご提供となります。



だし茶漬け(韓国のみ)
400円 税込

だし茶漬け(梅)
400円 税込

チャーシューの
ほぐしと
ねぎに旨味ダレが
絶妙。

豚めし 550円

※定食の「豚めしの素」は300円(税込)と大変お得
具材を別皿にてご提供いたします。
※ご飯はついておりません。

ハーフユッケ丼	780円
鶏皮旨煮ねぎマヨご飯	400円
かつお生姜漬けめし	630円

だし茶漬

梅	400円
韓国のみ	400円
あかもく	580円

ご飯とお供

白ご飯	250円
白ご飯(大)	350円
味噌汁	130円
茶碗蒸し	200円
ミニサラダ	150円

旨めし



温泉たまご、
かつおぶし、天かす、
ねぎ、だし醤油
この組み合わせは
クセになります。

温玉めし 350円

※定食の「温玉めしの素」は150円(税込)と大変お得
具材を別皿にてご提供いたします。
※ご飯はついておりません。



お子様メニュー

ハーフうどん	250円	海老フライ(2本)	300円	ミニフライドポテト	120円
ハーフラーメン	280円	ミニハンバーグ(11個)	300円	バニラアイス	180円
※うどんはそばと同じ釜を使用しております。アレルギーのある方はスタッフにお声かけください。				チョコアイス	180円

おむすび

〈大きな海苔で包んでいます〉

塩	200円	おかか	250円	ちりめん山椒	350円
梅	250円	琴浦サーモンハラス	350円	無限おむすび のり・かつお・ゴマ・しそ・ねぎ・天かす	300円
		あさり佃煮(実山椒入り)	350円	雑穀米むすび	300円