



冬の日本海の
荒波が育んだ、珠玉の味。
鳥取・境港産活とらふぐ使用

境港

鬼太郎ふぐコース

◆てっぴ ◆てっさ(個人盛)
◆てっちり ◆ふぐ唐揚げ ◆雑炊



6,000円 税抜
(税込価格 6,600円)
※2名様より承ります



最大80名様収容。鳥取随一、天然海水いけすを使用した専門店。

天然海水いけす・活いか
海陽亭 鳥取市賀露町西3丁目27-1



ご予約は TEL.0857-31-4649

●昼の営業時間 / 午前11時～午後2時
●夜の営業時間 / 夕方5時～午後9時※ラストオーダーは午後8時
●定休日 / 毎週水曜日

神話の里である因幡地方に伝わる伝統料理も新鮮な海の幸があつてのこと。

道の駅 神話の里 白うさぎ
ぎんりん亭 鳥取市白兎613 (道の駅 神話の里 白うさぎ)



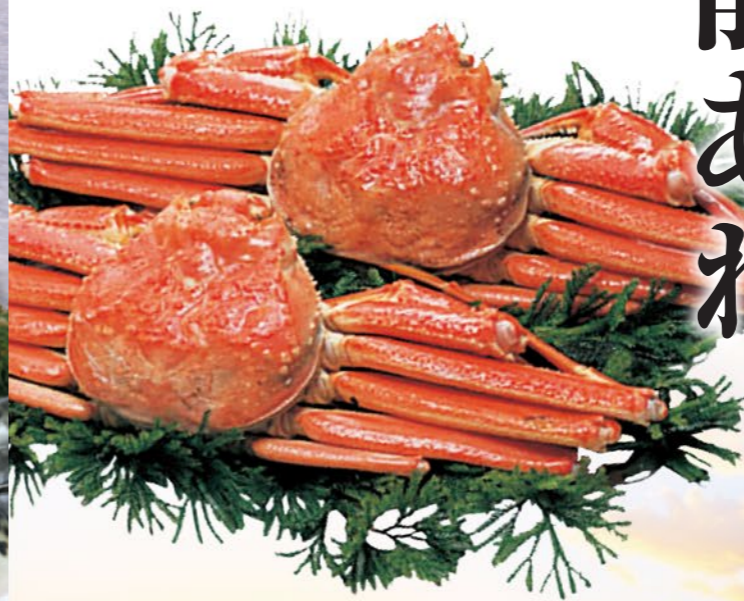
ご予約は TEL.0857-59-1223

●営業時間 / 午前11時～午後4時 ※ラストオーダーは午後3時
●定休日 / 毎週木曜日

ぎんりんグループ



賀露 K a r o



鳥取の味、
ご堪能あれ

白兎 H a k u t o



お問合せ
お申し込みは

天然海水いけす・活いか
海陽亭

TEL.0857-31-4649



旬の日本海をまるごと堪能。
市場仲買人直営だから、新鮮かつリーズナブル。

鳥取の味

名物メニュー



オンリーワンメニュー!!
活いか会席

※入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。

鳥取で活白いかの姿造りを味わえるのは海陽亭だけ!!

- 自家製イカ黒づくり ●活白いか姿づくり
- 白いかゲン天ぷら ●本日の煮魚 ●白いか丼
- 茶碗蒸し ●味噌汁 ●香の物

6,000円 税抜
(税込価格 6,600円)

鳥取名物!いかづくし!
白いか大国御膳

お刺身で、揚物で、煮物で...。
いかを思う存分ご堪能ください。

- 白いか刺身 ●いかリング揚げ
- いか下足旨煮 ●いかの汐辛
- 茶碗蒸し ●お食事

2,700円 税抜
(税込価格 2,970円)



(税込価格 2,138円)



旬の食材を活かした
賀露御膳

- 日本海の海の幸をまるごと堪能ください。
- 小鉢 ●旬の活鮮三種盛り ●焼魚
 - 地野菜炊き合せ ●大海老フライサラダ添え
 - 茶碗蒸し ●お食事

2,700円 税抜
(税込価格 2,970円)



朝獲れ!!
お刺身御膳

- 調理長おすすめ朝獲れ海味です。
- 小鉢 ●お刺身盛合せ ●茶碗蒸し ●お食事

2,700円 税抜
(税込価格 2,970円)

地場かれい使用
カレイ煮付御膳

- あっさりとして上品な味わい。
- 小鉢 ●茶碗蒸し ●小刺身
 - 大かれい煮付け ●お食事

2,700円 税抜
(税込価格 2,970円)

