



鳥取の冬味 本ずわい蟹で愉しむ

【期間限定メニュー】

2021年11月7日(日)～
2022年3月31日(木)まで

週末は、ご夕食もご提供

左記、期間中の毎週金・土・日曜は、
ご夕食も、かに料理をお楽しみ頂けます。

※ご夕食の場合はご予約をお願いします。
提供時間／17:30～20:00(19:00LO)



かに陶板海席

かに陶板海席 8,800円

たっぷりの本ずわい蟹を味わう
かにづくし御膳です。

●陶板焼き ●かに天麩羅 ●かにすき ●かにお造り
●かにみそ ●かにみそ豆腐 ●雑炊

かにすき海席 5,500円

お気軽に本ずわい蟹を楽しめる
かに御膳です。

●かにすき ●かに天麩羅 ●かにお造り
●かにみそ ●かにみそ豆腐 ●雑炊



かにすき海席



かにかに丼 3,300円

紅ずわいガニの身とかにみそ、天ぷらが、
ぎゅっと詰まった、かに丼です。

●紅がにバラ身 ●かにみそ ●本ずわい蟹天麩羅 3本

かに料理は単品でもお楽しみ頂けます。



かにすき(小鍋)

山田屋の秘伝出汁のかにすきを
カジュアルにお楽しみ頂けます。

2,750円



かに陶板焼き

ほっこりふわふわの本ずわい蟹。
陶板焼きでお召し上がりください。

4,180円



かにみそ

身とは違う、奥深い味わいの
かにみそをお楽しみください。

990円



かにお造り

本ずわい蟹を生で楽しめる
かにのお造りをお楽しみください。

3本:2,200円
5本:3,300円



かに天婦羅

かにの旨味を閉じ込めた天麩羅。
アツアツの冬味をご賞味あれ。

3本:2,200円
5本:3,300円



どんぶりメニューは お味噌汁付き

季節の野菜をたくさん
使った自慢のお味噌汁。
しかも、お代わり自由!



◆テーブル椅子席／70席
◆駐車場完備 ◆全席禁煙

hoenya.jp



海鮮祭
ホーエンヤ
わったいな店

〒680-0908 鳥取市賀露町西3-323
営業時間／11:00～15:00(LO.14:30)
定 休／水曜日(月2日ほど不定休あり)
TEL.0857-50-1775



海鮮祭
ホーエンヤ

わったいな店

食べてみんない 鳥取どんぶり

鳥取の恵みを
どんぶりに

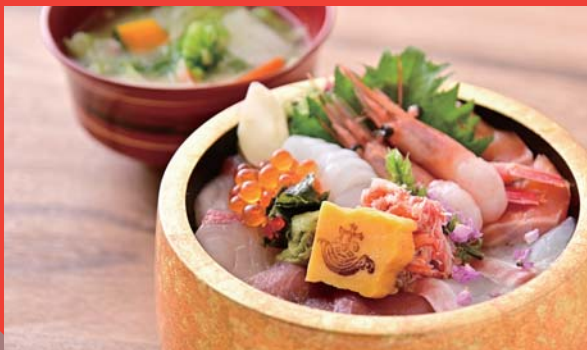
鳥取の幸・海の幸・山の幸
海鮮の旨いを
ぎゅっとまとめました

旨い鳥取和牛に
もう一手間

鳥取自慢の鳥取和牛
和牛の旨味をひと手間加えて
さらに美味しく

一粒一粒旨い
鳥取の「星空舞」

鳥取の農家さんが大切に育てた
一粒一粒が美味しいお米を
しっかりと味わってください



ホーエンヤ丼

鳥取をはじめ、海鮮の旨み8種を
贅沢にぎゅっと、どんぶりに込めました。

2,750円



選べる海鮮丼(5種)

海鮮の旨み7種の中から
お好みの素材を5種お選びください。

1,870円



元祖いか丼

鳥取賀露港の名物「元祖いか丼」
いかの甘みが絶品です。

1,650円



カニ甘エビ丼

贅沢に山陰の紅ずわいガニと甘エビの旨みに
温泉卵をトッピング。

2,200円



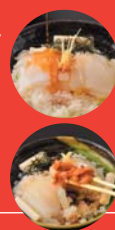
鳥取和牛ローストビーフ丼

鳥取和牛に一手間かけて
ローストビーフに特製だれをかけて召し上がれ。

2,420円

元祖いか丼のお召し上がり方

- ①専用タレをお好みでかけ、刺身を食べる
- ②食べ進めてげその照り焼きを食べる
- ③豪快に混ぜて、薬味をお好みで入れ食べる



当店では、楠城屋さんのお醤油・お味噌を使用しています。

鳥取どんぶりは お味噌汁付き



お汁は無料
(おかわり自由)

海鮮祭ホーエンヤのどんぶりは、
すべて、お味噌汁付き。しかも、お代わり自由！
季節の野菜をたくさん使った自慢のお味噌汁。
鳥取の味をたっぷりお楽しみください。

どんぶりは ◎大盛り：110円増し ◎小盛り：55円引き



アジフライ



沖ギスフライ



甘エビフライ

【お得なセット】揚げたて！鳥取地魚フライ いずれも1人前 ◎フライ3点盛り
◎アジフライ ◎沖ギスフライ ◎甘エビフライ 各220円より 550円

鳥取産の海鮮フライ 出来立てアツアツ！

鳥取県内で水揚げされた
新鮮なアジや沖ギス、甘エビのフライ。
単品でもお楽しみいただけます。



アジフライ



沖ギスフライ



甘エビフライ

揚げたて！鳥取地魚フライ【単品】

◎アジフライ 1人前 330円
◎沖ギスフライ 2人前 550円
◎甘エビフライ 3人前 770円

いずれも



丼・海鮮フライ各種テイクアウトできます。

丼メニュー各種、鳥取産の海鮮フライ各種は
テイクアウトできます。お食事と一緒にご注文ください。



元祖いか丼のお召し上がり方

いかの甘みが絶品！
鳥取賀露港の名物「元祖いか丼」の美味しい食べ方指南！

① 専用タレをお好みでかけ、刺身を食べる

山田屋秘伝の専用だれを、お好みでかけてください。
まずは、刺身部分を味わってみてください。その後にご飯と一緒に召しあがれ。

② 食べ進めてげその照り焼きを食べる

どんぶりの中には、ゲソとウル（内蔵）の照り焼きが隠れています。
まずは照り焼きのみを、そして、ご飯と一緒に召し上がり。

③ 豪快に混ぜて、薬味をお好みで入れ食べる

最後に薬味の登場です。いか塩辛・いか麹漬け・大根おろし。
三種の薬味をお好みで入れてお召し上がりください。



① まずは刺身をどうぞ！



② 照り焼き発掘！



商標登録済



DRINK MENU

ビール



● 大山地ビール

【ヴァイツェン】…………… 990円

ドイツ・バイエルン地方で発展したビール。苦味がたいへん弱く、口当たりの良さとフルーティな香りが特徴、女性にもぴったりのビールです。ワールド・ビア・アワード2011受賞。



● クラフトビール

【豊潤<496>】…………… 770円

素材を惜しまず、たっぷり贅沢に使用。豊潤なのに、綺麗な後味。きめ細やかなふわとろの泡と、口に広がる麦のうまみ。素材も手間も時間も一切手加減なしで仕上げた、おいしさです。



● クラフトビール

【オンザクラウド】…………… 770円

ニュージーランド産の希少ホップ『ネルソンソーヴィン』による、柑橘や白ワインを思わせるみずみずしい香りが特長ビール。爽やかな香りと、穏やかな苦み、すっきりとした味わい。

ウイスキー

● キリンウイスキー【陸】…………… 660円

ハイボール・水割りよりお選び下さい。

チューハイ

● 二十世紀梨チューハイ…………… 660円

焼酎

● 【麦焼酎】…………… 660円

水割り・湯割りよりお選び下さい。

● 【芋焼酎】…………… 660円

水割り・湯割りよりお選び下さい。

ノンアルコールビール

● キリン零一…………… 550円

ソフトドリンク

● 烏龍茶…………… 330円 ● コーラ…………… 330円

● オレンジ…………… 330円 ● ジンジャー…………… 330円

