

# ～単品追加OK！秋冬(9/15～3/20)コース料理のご案内～

## ○漁師小屋コースAコース3000円(税込)(前日まで要予約)お二人様から承ります



名物 元祖「漁師の鯖しゃぶ」、お刺身盛合せ入り！追加して他の料理も食べたい方にちょうどいい、揚げ物なしのお手軽コースです。

+200円で手作り鶏から(ポテトフライ添え)付きにできます

\*ご予算に応じてお任せコースもおつくりします。ご相談ください。

### <コース内容参考例(全7品)>

- 突出し小鉢 ○前菜(手作り鶏ハムの野菜添え) ○茶碗蒸し
- 刺し身盛合せ ○漁師の鯖しゃぶ ○枝豆 ○メうどん(玉子付)
- \* 仕入れ状況により変更する場合がございます

## ○漁師小屋コースBコース4500円(税込)(前日まで要予約)お二人様から承ります



元祖「鯖しゃぶ」入りのAコースに、秋冬は紅ずわいかに入り！人数に応じてご用意する茹で紅ずわいかにをシェアして食べていただくコースです。松葉ガニ解禁以降11月15日頃からは、人数によりご予算アップで松葉カニ入りに変更も可能です。ご相談ください。

### <コース内容参考例(全8品)>

- 突出し小鉢 ○前菜(手作り鶏ハムの野菜添え) ○茶碗蒸し
- 紅ずわいかにポイル(2～3名様に1杯付き) ○刺し身盛合せ
- 漁師の鯖しゃぶ ○枝豆 ○メのうどん(玉子付)
- \* 仕入れ状況により変更する場合がございます

## ○のどぐろ塩焼きコース5000円(税込)(前日まで要予約)お二人様から承ります



年中美味しい、しまねが誇る高級魚「のどぐろ」(1尾200g前後)塩焼きを1人1匹お付けしたコースです。炭火焼きの「のどぐろ」塩焼きを1匹丸ごと、気兼ねなくご賞味ください。

### <コース内容参考例(全8品)>

- 突出し小鉢 ○前菜(手作り鶏ハムの野菜添え) ○茶碗蒸し
- のどぐろ塩焼き(1人1尾付き) ○刺し身盛合せ
- 漁師の鯖しゃぶ ○枝豆 ○メのうどん(玉子付)
- \* 仕入れ状況により変更する場合がございます

## ○しまね三昧コース(秋)6500円(税込)(前日まで要予約)お二人様から承ります



お刺身も、鯖しゃぶもかにものどぐろも食べたいとよく言われることから、全部入ったお得なコースをおつくりしました。しまねの秋冬の旬をご堪能下さい。松葉ガニ解禁以降11月15日頃からは、人数によりご予算アップで松葉カニ入りに変更も可能です。ご相談ください。

### <コース内容6500円の参考例(全8品)>

- 突出し小鉢 ○紅ずわいかに(2～3名様に1杯付き)
- 茶碗蒸し ○のどぐろ炙り(1人3貫) ○刺し身盛合せ
- 漁師の鯖しゃぶ ○穴子串天婦羅 ○メのうどん(玉子付)
- \* 仕入れ状況により変更する場合がございます

\* すべてのコース料理はご希望によりご予算アップも可能です。お気軽にご相談ください

# 単品追加OK！松葉かに入りコース(11/15～3/15)のご案内

## ～山陰の冬の味覚の王者！松葉かにをどうぞ～

### 〇かに三昧コース 12,000円(税込)

(2日まで要予約)

お二人様から承ります



山陰の冬の味覚の王者！「松葉かに」をたっぷりご堪能下さい。冷凍カニは一切使用せず、生きた松葉かにのさばきたてを提供しております。

<コース内容参考例(全8品)>

〇突出し小鉢(境産産カニみそ) 〇かに茶碗蒸し 〇紅ずわいがにポイル 〇活松葉かに刺身 〇活松葉カニ焼き 〇かに天ぷら 〇活松葉かにのカニしゃぶ 〇カニ雑炊

\*1杯丸ごと調理したかにをシェアして食べていただくコースです。ご予約人数により焼きや天ぷらの部位は変わります

\* 茹でカニは紅ずわいがにを使用したコースです。

お1人様+2000円で**松葉カニへ変更可能**です♪

また、ご予算に応じてカニのサイズアップ可能ですお気軽にご相談ください

### 〇松葉Bコース6500円(税込)(前日まで要予約)お二人様から承ります



Bコースの紅ずわいがに(ポイル)を、「松葉かに」に変更したコースです。毎年好評を頂いています

<コース内容参考例(全8品)>

〇突出し小鉢 〇前菜(手作り鶏ハムの野菜添え) 〇茶碗蒸し 〇松葉かにポイル(2～3名様に1杯付き) 〇刺し身盛合せ 〇漁師の鯖しゃぶ 〇枝豆 〇メのうどん(玉子付き)

\* 仕入れ状況により変更する場合がございます

### 〇松葉しまね三昧コース8500円(税込)(前日まで要予約)お二人様から承ります



紅ズワイカニ入りしまね三昧コースのグレードアップコースです寒くなったら是非松葉カニをどうぞ

<コース内容8000円の参考例(全8品)>

〇突出し小鉢 〇松葉かにポイル(2～3名様に1杯付) 〇茶碗蒸し 〇のどぐろ炙り(1人3貫) 〇刺し身盛合せ 〇漁師の鯖しゃぶ 〇穴子天婦羅 〇メのうどん(玉子付き)

\* 仕入れ状況により変更する場合がございます

## 活松葉カニ単品 予約承ります

活松葉カニ1杯(小) 8500円 2名様適量

活松葉カニ1杯(中) 11000円 2～3名様適量

活松葉カニ1杯(大) 13000円 2～4名様適量

<調理方法>

〇活カニ刺し 〇焼きカニ 〇ポイル

〇カニ天ぷら 〇カニジャブ

\*半分刺身、半分焼きなどご要望にもお応えします

カニしゃぶは松葉カニ代+鍋セット代600円+野菜代600×人数分を別途頂戴いたします