

～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6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 ○メのうどんすき

* 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、秋冬は紅ズワイカニ入り！人数に応じてご用意する茹で紅ズワイカニ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7品)>

○突出し小鉢 ○前菜(手作り鶏ハムの野菜添え) ○茶碗蒸し

○紅ズワイカニポイル(2～3名様に1杯付き) ○刺し身盛合せ

○漁師の鯖しゃぶ ○メのうどんすき

* 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7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 ○メのうどんすき

* 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、鯖しゃぶもカニ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 ○紅ズワイガニポイル(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 ○穴子天婦羅 ○メのうどんすき

* 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