

～単品追加OK！春夏(3/10～9/15)のコース料理のご案内～

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



名物 元祖「漁師の鯖しゃぶ」入り！バランスのとれた漁師小屋「麦穂」のスタンダードなコースです。男女年齢関係なく長期でご好評いただいています。*ご予算、ご希望に応じてコース料理をお作りします。

<コース内容参考例(全7品)>

- 突出し小鉢
 - 茶碗蒸し
 - 前菜手作り鶏ハムの野菜添え
 - 刺し身盛合せ
 - 漁師の鯖しゃぶ
 - 手作り若鶏の唐揚げ(ポテトフライ添え)
 - 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4000円(税込)お二人様から承ります(前日まで要予約)



元祖「鯖しゃぶ」入りのAコースに大ぶりの岩ガキ1人1個付きのコースです。島根の春夏は岩牡蠣！旬の岩牡蠣をご堪能下さい
3月上旬～8月中旬岩ガキシーズン限定です
*岩ガキ終了後カニシーズンまでは高津川産、天然鮎塩焼きをお付けします

<コース内容参考例(全7品)>

- 突出し小鉢
 - 茶碗蒸し
 - 岩牡蠣(終了後は高津川天然鮎塩焼き)
 - 刺し身盛合せ
 - 漁師の鯖しゃぶ
 - 手作り若鶏の唐揚げ(ポテトフライ添え)
 - 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)お二人様から承ります(前日まで要予約)



しまねが誇る高級魚「のどぐろ」を炭火で塩焼きにした焼き立てを一人1匹お付けしたコースです。のどぐろ塩焼きを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
 - 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
 - 手作り若鶏の唐揚げ(ポテトフライ添え)
 - 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(春夏)6000円(税込)お二人様から承ります(前日まで要予約)



旬の岩牡蠣ものどぐろも鯖しゃぶ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作りしました。しまねの春夏の職をご堪能下さい
3月上旬～8月中旬岩ガキシーズン限定です
*岩ガキ終了後カニシーズンまでは高津川産、天然鮎塩焼きをお付けします

<コース内容参考例(全8品)>

- 突出し小鉢
 - 茶碗蒸し
 - 岩牡蠣(終了後は高津川天然鮎塩焼き)
 - 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