

# ～単品追加OK！春夏(3/10～9/30)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」、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6品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

### <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(玉子付き)
- \* 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)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(9月下旬)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 ○前菜(手作り鶏ハムの野菜添え) ○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 ○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

## ○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)



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(玉子付き)
- \* 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)6500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つくりしました。しまねの春夏の旬をご堪能下さい

**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(9月下旬)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
  - 穴子串天婦羅 ○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

\*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