

## コース料理のご案内(春夏シーズン)

島根半島の漁師たち独特の食文化を再現して、店主が居酒屋メニューとして完成させ最初に提供した元祖「鯖しゃぶ」入り、地魚、地元食材で組み立てた漁師小屋「麦穂」ならではのコース料理をご堪能下さい

春は3月上旬からBコースやしまね三昧コースには、隠岐の岩がきがお1人様1個付き、7月に入ると鳥取の天然岩がき「夏輝」に変わります。春からお盆位までは「しまね」は岩ガキですね♪

岩ガキシーズンが終了して秋の紅ずわいがにシーズンまでは、日本一の清流、ダムのない川高津川の香り高き天然鮎が始まります。岩ガキの代わりに天然鮎の塩焼きを炭火焼で提供しています。

春夏も食材の宝庫しまねは、旬の魚盛りたくさんです。

全てのコース料理はお料理の追加ができますので、単品メニューもあわせてお楽しみくださいませ  
「高級食材をお手軽に」という方針に従い高級食材を組み合わせた結果、高単価のコース料理 もご用意させて頂いておりますが、あくまで気軽な居酒屋業態のお店ですので、お気軽に召し上がっていただければ幸いです。



### 漁師小屋Aコース

お1人様3500円(税込)2名様～



### 漁師小屋Bコース

お1人様4500円(税込)2名様～



### 刺身特盛コース

お1人様5000円(税込)2名様～

漁師小屋「麦穂」ならではの  
元祖「鯖しゃぶ」、お刺身盛合せの入った長  
期にご好評頂いているお得なスタンダード  
コースです。とりあえずAコースをご予約頂い  
て、あとは追加されるお客様が多くいらっしゃ  
います

Aコースにプラスして季節の極上素材の入っ  
たBコース。春夏は岩ガキ付き、お1人様1個  
つきます。お盆過ぎに岩ガキが終了したら、  
紅ずわいがにシーズン9/30まで、基本高津  
川の天然鮎塩焼きに切り替わります

Aコースのお刺身に貝やエビ類などお任せで  
旬の素材を盛り込み、6～7種盛りのお刺身に  
グレードアップしたコースです。

\*写真はイメージです

- 一 突き出し小鉢
- 一 手作り鶏ハムサラダ
- 一 茶碗蒸し
- 一 お刺身盛合せ(四種盛り)
- 一 元祖 鯖しゃぶ
- 一 揚げ物(日替わり)
- 一 丼のうどん

- 一 突き出し小鉢
- 一 手作り鶏ハムサラダ
- 一 茶碗蒸し
- 一 岩ガキ刺身(お1人様1個)
- 一 お刺身盛合せ(四種盛り)
- 一 元祖 鯖しゃぶ
- 一 揚げ物(日替わり)
- 一 丼のうどん

- 一 突き出し小鉢
- 一 手作り鶏ハムサラダ
- 一 茶碗蒸し
- 一 お刺身盛合せ特盛(6種～7種)
- 一 元祖 鯖しゃぶ
- 一 揚げ物(日替わり)
- 一 丼のうどん



### のどぐろ塩焼きコース

お1人様6000円(税込)2名様～

高級魚「のどぐろ」を独り占め♪Aコースに地物「のどぐろ」を炭火焼で、お1人様に1本づつお付けした贅沢なコースです。しまねの誇る高級魚「のどぐろ」を気兼ねなくご堪能下さい。

- 突き出し小鉢
- 手作り鶏ハムサラダ
- 茶碗蒸し
- お刺身盛合せ(四種盛り)
- のどぐろ炭火塩焼き(1人1尾)
- 元祖 鯖しゃぶ
- 揚げ物(日替わり)
- メのうどん



### しまね三昧コース

お1人様7000円(税込)2名様～

名物の元祖鯖しゃぶ、お刺身盛合せに、のどぐろ炙り、春夏は、岩ガキお刺身、水揚げ日本一の穴子の串天など、食材の宝庫島根の旬の極上食材を組み込んだ、居酒屋ならではのお手軽スタイルで提供するおすすめコースです。

- 一 突き出し小鉢
- 一 茶碗蒸し
- 一 岩ガキ(お1人様1個)
- 一 お刺身盛合せ(5種盛り)
- 一 のどぐろ炙り(お1人様3貫)
- 一 元祖 鯖しゃぶ
- 一 穴子の串天
- 一 メのうどん
- 一 じみ汁(宍道湖産)



### 特しまね三昧コース

お1人様8000円(税込)2名様～

食材の宝庫島根の、しまね三昧コースに、島根産和牛の炙りを入れた特上コースです。内容のご要望や、8000円以上のご予算につきましても、ご要望により大将お任せでコース料理をご用意させていただきます。お気軽にご相談ください。

- 一 突き出し小鉢
- 一 茶碗蒸し
- 一 岩ガキ(お1人様1個)
- 一 お刺身盛合せ(5種盛り)
- 一 のどぐろ炙り(お1人様3貫)
- 一 元祖 鯖しゃぶ
- 一 島根産和牛の炭火炙り
- 一 穴子の串天
- 一 メのうどん
- 一 じみ汁(宍道湖産)

\* 天候や食材相場等、仕入れ状況により変更する場合がございます

## 〈飲み放題プラン〉

コース料理を4名様以上でご予約のお客様対象にコース料理+2000円(税込)で2時間飲み放題プランをお付けすることができます

### ◇飲み放題メニュー

生ビール、ノンアルコールビール、焼酎 麦(一番札) 芋(金黒)、サワー(レモン、ライム)、日本酒(地酒高正宗、常温又は燗)  
ウイスキー、梅酒、グラスワイン、ソフトドリンク各種

### 飲み放題ルールのご説明

◇15分前にラストオーダーを取らせていただきます

◇ラストオーダーではグラス交換をお願いしています

各人グラスが1つだけの状態です 飲み残しのないようお願いしています