

## 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「鰆しゃぶ」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豊かな天然鮎の塩焼きを、岩ガキの代りに炭火焼で提供しています。  
春夏も食材の宝庫しまねは、旬の魚盛りだくさんです。  
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、お気楽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「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

- 一 実き出し小鉢
- 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 バのうどん



**漁師小屋Bコース**  
お1人様4500円(税込)2名様～

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個づきます。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

- 一 実き出し小鉢
- 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 バのうどん



**刺身特盛コース**  
お1人様5000円(税込)2名様～

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 実き出し小鉢
- 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 バのうどん



### 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。

実き出し小鉢

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 鮪しゃぶ

揚げ物(日替わり)

〆のうどん



### しまね三昧コース

お1人様7000円(税込)2名様～

名物の元祖鮪しゃぶ、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 実き出し小鉢

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 鮪しゃぶ

一 穴子の串天

一 〆のうどん

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 実き出し小鉢

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 鮪しゃぶ

一 島根産和牛の炭火炙り

一 穴子の串天

一 〆のうどん

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

\*只今お席だけのご予約は対応が難しくお受けしておりません

◇4名様以下のご予約のお客様限定(5名様以上のご予約につきましてはコース料理で承ります)

コース料理までは・・という単品を主に楽しみたいとご希望の方のために「鯖しゃぶセット」のご予約も承ります

鯖しゃぶセットお1人様税込2600円(突き出し小鉢、茶碗蒸し、お刺身盛合せ、鯖しゃぶ)

鯖しゃぶセットをご予約いただき、来られてからいろいろご注文いただければと思います

\*来られてからのご注文分につきましては、状況により大変お待たせする状況もございますので

ご理解の上ご予約をお願いします

### ～飲み放題プランについて～

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でお願いしています

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