

コース料理のご案内(2025秋冬シーズン)

(2025.10.1～2026.3.14)

元祖「鯖しゃぶ」入り、地魚のお刺身盛合せ他、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。

秋は、なんといってもメイン食材の鯖がおいしくなる季節。また9月から紅ずわいがにも始まり、
寒くなるにつれ、寒鰯、寒鰯、スズキなどなど、また11月中旬には、山陰の冬の味覚の王者、松葉カニも始まります。

秋冬は山陰日本海の旬の魚盛りたくさんです。「高級食材もお手軽に」というコンセプトに従い、
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。

*只今お席だけのご予約はお受けしておりません。ご予約の際には、お料理と一緒に伺ってご予約として
お受けしております。コース料理はすべてお料理の追加ができますので、特に初めてのお客様には、
バタバタしていてもスムーズに提供できますので、お得なコース料理でのご予約をお勧めしております。



漁師小屋Aコース

お1人様4000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8品のスタン
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 突き出し小鉢
- 一 手作り鶏ハムサラダ
- 一 茶碗蒸し
- 一 浜田名物「赤天」炙り
- 一 お刺身盛合せ(4種盛り)
- 一 元祖 鯖しゃぶ
- 一 揚げ物(日替わり)
- 一 〆のうどん



漁師小屋Bコース

お1人様5000円(税込)2名様～

Aコースの赤天の代りに季節の極上素材の
入ったBコース。秋冬は紅ずわいがに(ボイル)
姿盛付♪手軽に食べられるカニ入りの
コースです。*紅ズワイガニは2～3名様で
シェアしていただきます

- 一 突き出し小鉢
- 一 手作り鶏ハムサラダ
- 一 茶碗蒸し
- 一 紅ズワイガニボイル(2～3名様に1杯)
- 一 お刺身盛合せ(4種盛り)
- 一 元祖 鯖しゃぶ
- 一 揚げ物(日替わり)
- 一 〆のうどん



刺身特盛コース

お1人様5500円(税込)2名様～

Aコースのお刺身の内容を、貝やエビ類など
お任せで旬の地魚を盛り込み、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3名様盛イメージです

- 一 突き出し小鉢
- 一 手作り鶏ハムサラダ
- 一 茶碗蒸し
- 一 浜田名物「赤天」炙り
- 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 〆のうどん

* 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





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コースの赤天の代りに、地物「のどぐろ」を炭火焼で、お1人様に1本ず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。

- 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(4種盛り)
- 一 のどぐろ炭火塩焼き(1人1尾)
- 一 元祖 鯖しゃぶ
- 一 揚げ物(日替わり)
- 一 丼のうどん



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、秋は紅ずわいがに、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 紅ずわいがにボイル(2～3名様に1杯)
- 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 丼のうどん
- 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 紅ずわいがにボイル(2～3名様に1杯)
- 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 島根和牛の炭火炙り
- 一 元祖 鯖しゃぶ
- 一 穴子の串天
- 一 丼のうどん
- 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

＜鯖しゃぶセット＞

・突き出し小鉢・お刺身・茶碗蒸し・鯖しゃぶ 4品 お1人様税込み2600円(人数分のご注文にて承ります)

何度かご来店頂いている方や、ゆっくり待てるので色々食べたいと言われる方のために、漁師小屋「麦穂」発祥、元祖「鯖しゃぶ」とお刺身、突き出し小鉢茶碗蒸しの4品をセットにしたお手軽「鯖しゃぶセット」セットもご用意しています。

来られてからのオーダーについてはお時間を頂く状況が多々ございます 予めご了承くださいませ

＜4名様からの飲み放題プラン＞

4000円からのコース料理を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