

## 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、お気楽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。

- ー 突き出し小鉢
- ー 手作り鶏ハムサラダ
- ー 茶碗蒸し
- ー お刺身盛合せ(4種盛り)
- ー のどぐろ炭火塩焼き(1人1尾)
- ー 元祖 鯖しゃぶ
- ー 揚げ物(日替わり)
- ー 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。

- ー 突き出し小鉢
- ー カニ茶碗蒸し
- ー 紅ずわいがにボイル(2～3名様に1杯)
- ー お刺身盛合せ(5種盛り)
- ー のどぐろ炙り(お1人様3貫)
- ー 元祖 鯖しゃぶ
- ー 穴子の串天
- ー 〆のうどん
- ー 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。

- ー 突き出し小鉢
- ー カニ茶碗蒸し
- ー 紅ずわいがにボイル(2～3名様に1杯)
- ー お刺身盛合せ(5種盛り)
- ー のどぐろ炙り(お1人様3貫)
- ー 島根和牛の炭火炙り
- ー 元祖 鯖しゃぶ
- ー 穴子の串天
- ー 〆のうどん
- ー 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＞

お1人様税別2600円(税込2860円)・突き出し小鉢・お刺身・茶碗蒸し・鯖しゃぶの4品 (人数分のご予約にて承ります)  
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お手軽な鯖しゃぶ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を対象に、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ます