

価格は全て税抜き価格です。

出雲市平田三津港伝統の漁師料理



さばしやぶ

一人前 一五八〇円



島根沖の刺身でも食せる新鮮な生さばを、
醤油ベースの出汁で豪快にしゃぶしゃぶし、
島根県産・玉葱の薄切りと一緒に食べてい
ただく、船上の漁師の戦めし！癖になる
旨さです！メはうどんが◎

トツピング



さば

九〇〇円



大根

二〇〇円



玉葱

二〇〇円



厚揚げ

二〇〇円



うどん

三二〇円

その他トツピングは
おすすめメニューにて！

さば料理



鯖のお造り 時価 おすすめメニューを
ご覧ください。

浜田港沖の漁場は脂質豊富なプランクトンが多く
生息しておりそこで育った鯖は脂ののった
旨味豊富な鯖となります。

炙り鯖のお造り 時価

生でも頂ける新鮮な鯖を焚火に炙りにて、
脂が溶け香ばしい香りを纏った鯖を薬味とねぎと共に
鳥根の新鮮な鯖だからその一品です。

利き鯖三種盛り 一〇八〇円

生・炙り・穴鯖の三点盛り
鯖好きの方におすすめ！



鯖のお造り

鳥根沖鯖のお話

浜田港沖の漁場は、
脂質豊富なプランクトンが
多く生息しています。
そこで育った鯖は他の漁場で
獲れる鯖とは全く違い、
脂ののった旨味豊富な
鯖となります。



自慢の主水流鯖料理

鯖の味噌たたき 八八〇円

鳥根県領原味噌と数種の薬味を和えた一品。
鯖の脂と味噌が旨味を引き立てます。
日本酒との相性は抜群。

鯖のごま和え 八八〇円

風味豊かな胡麻と甘露醤油はさばと
相性がとてもいい。
女性の方におすすめの少し甘めの味わい。

鯖の味噌茶漬け 七八〇円

さばの味噌たたきをお茶漬けにて、だし汁に鯖の脂と
合わさった味噌が溶け出しより風味豊かな味わいに。



鯖の味噌たたき



鯖のごま和え

大和しじみ

宍道湖

しじみにはコレステロール値を下げたり、疲労回復、貧血予防効果があります。またオルニチンは肝機能の保護作用や、アンモニアの解毒の効果もあり二日酔いにも効果的である。

大和しじみの酒蒸し 九〇〇円

しじみのだし汁を一番シンプルな味に味えます。濃厚なだし汁に日本酒の風味で引き立てます。

大和しじみの
にんにく醤油焼き 九〇〇円

大粒のしじみとにんにく醤油が抜群の味わいを演出、酒のおつまみとしてしじみの身を味わって頂きます。



大粒しじみ汁



しじみの酒蒸し



しじみうどん

しじみとは二枚貝の一種で、ビタミン・ミネラル・アミノ酸うまみ成分などを豊富に含む栄養成分豊かな健康食です。

鳥根の貝

大和しじみうどん 六〇〇円

主水の新たな貝もの。お酒で弱った肝臓を最後に癒して下さい。

大和しじみ汁 四〇〇円

鳥根で酒を飲んだらこれを飲まないで終われません。内蔵に沁みます。一緒に出雲蕎麦で食べるのが鳥根人。

宍道湖しじみが美味しい訳は？

宍道湖が大和しじみの生息に適した塩分濃度の低い汽水湖であることが宍道湖のしじみがおいしい理由の一つ。又、湖水が豊かな事も宍道湖産しじみのおいしさの秘密です。また宍道湖の夕日は「夕日100選」にも選定されています。



出雲名物

割子蕎麦の最大の特徴は入れ物だけではなく、その食べ方にあります。まずは一握に用意されたもみじおろしや海苔等の香味を割子にかけたら、おつゆを「の」の字に軽くかけて漬きます。出雲蕎麦はそばの実を殻付きのまま引くので、そばはしゃっきりとした歯ごたえが特徴です。

出雲割子そば 一枚三二〇円



日本三大そば「出雲そば」

出雲そばは麺の色が黒っぽいのが特徴。それは、玄そばの挽きぐるみのそば粉を使っているためです。そば粉は製粉する際に、そばの実の場所によって一番から四番粉に分類されます。出雲そばでは粉の選別をせず、玄そばのまま製粉します。そのため出雲そばは香りが高く栄養価にも優れているのです。そばはのどごしを楽しみながら食べるものですが、出雲そばに関しては歯ごたえのある麺をしっかりと噛んで楽しむという食べ方が良いでしょう。

汁物・香物

大和しじみうどん 六〇〇円

大和しじみ汁 四〇〇円

今日獲れあら汁 四〇〇円

出雲けんちゃん漬け 六八〇円

主水甘味

別腹

濃厚バニラアイス 四〇〇円

抹茶アイス 四〇〇円

柚子シヤーベツト 四〇〇円



濃厚バニラアイス



抹茶アイス



- 一膳 タレのあるものはタレを入れ、桶の中の具とご飯をよく混ぜ茶碗に入れてお召し上がり下さい。
- 二膳 薬味があるものは薬味を桶に入れ、さらに混ぜ合わせ、茶碗に入れて香りを楽しみながらお召し上がり下さい。
- 三膳 お食事のシメは、茶碗に盛ったご飯の上に熱々の特製だしを掛けて、お茶漬けにてお召し上がり下さい。

善丸のTKG

善丸で使用していた天井のタレを使用した、卵かけご飯。絶品。

五八〇円

焼き鯖がいな丼

リピーター率ナンパーワン！

一〇〇〇円

海鮮がいな丼

当店2大名物の一つ、海鮮を盛り合わせた見た目も味も豪華な一品。

一四〇〇円

飯物

がいなどは島根の方言で「大きい」「すごい」の意。その名の通り新鮮素材でんこ盛り。

名物がいな丼

島根厳選メ一品



十六島海苔茶漬け



さば味噌茶漬け

さば味噌茶漬け

さばの味噌たたきをお茶漬けにて召し上がって頂きます。

八〇〇円

十六島海苔茶漬け

十六島と書いて「うっふるい」と読みます。出雲市十六島町の海岸に突出した岬です。

六〇〇円

こだわりの「しじみ米」

水田に、穴道湖産のしじみ貝殻の粉末を混合した土づくり肥料「しじみちゃん」を施用しています。肥料成分の吸着が良く環境にやさしいこの肥料で徹底した土づくりを行っています。栄養たっぷりの土で育てたくにびきの新しくおいしいお米です。



価格は全て税抜き価格です。

喉黒・隠岐の白鳥賊

隠岐ノ島

自身の王様・喉黒

売切御免

数量限定商品

● 白イカ細造り

隠岐の白イカをまずはお刺身で、切り口を多くする事で、イカ本来の甘みを存分に堪能できます。

八八〇円

● しまめイカ肝バター焼き

新鮮なしまめイカの陶板焼き。淡白なイカを肝とあわせることにより濃厚な味わいに。日本酒の肴にどうぞ。

六八〇円



白イカ細造り



隠岐ノ島の風景

● のどぐろ刺身

時価

● のどぐろ炙り

おすすめメニューの価格をご覧ください。

● のどぐろ塩焼き

● のどぐろ煮付け



のどぐろ刺身



のどぐろ塩焼き

価格は全て税抜き価格です。

旬菜・冷菜

新鮮野菜

● 隠岐の藻塩の旨塩トマトサラダ

七〇〇円

● 紅ズワイ蟹の生春巻き

七〇〇円

野菜が重要な訳

今では当たり前のように知られている野菜のもつ「栄養」という役割ですが、科学的な分析の無かった時代から人間は「野菜」を食べていました。もし野菜のない生活を強いられたら人間は生きていけないといわれています。それでは野菜にはどんな栄養があるのでしょうか。最も注目されているのは、緑黄色野菜です。βカロテン・ビタミンC、食物繊維を豊富に含み、さらにカロリーが低いのはダイエットにとって、強い味方です。野菜は人にとって無くてはならない存在です。

旬菜

● 頓原味噌と
もろみ漬けきゅうり

頓原のもろみ味噌を新鮮なきゅうりと共に、野菜本来の味が引き立ちます。

五〇〇円

● 石田食品
奥出雲大豆の
ざる豆腐

五八〇円





島根日本海 幸晩菜

島根直送 刺身盛り

日本海・島根沖の漁場は対流がぶつかるところ
その荒波にもまれた極上の海の恵みに彩りを添えて

しまね贅沢ごつつお盛り

喉黒・生鯖・白イカの
島根鮮魚贅沢三点盛り!

一四八〇円

だんだん盛り

一〜二人前 5種類ニ切れずつ

一二八〇円

※その他単品メニューもございます。



鮮



当店自慢の甘露醤油とは・・・

甘露醤油(「政之助」)は、「二段仕込み法」で、
醤油味に人為的な温度変化を与えず、
約二年、醸酵・熟成させた天然醸造の
二段仕込み醤油と、かつお・昆布・帆立の
旨みを調和させました。とろっとして、
塩辛くなく、旨みが強い甘露醤油(刺身醤油)です。



Q、刺身にわさびはなぜ?

A、刺身に

わさびの組合せ、
これには意味が
あります。魚の
生臭さを消し



食欲を増進させる作用、これは
わさびの辛味成分である
アリル芥子油が魚の生臭さを
分解する効果を持っているか
らです。また、細菌の繁殖を
抑制する制菌効果や寄生虫を
麻痺させる効果は、いろいろ
な実験からも明らかです。

価格は全て税抜き価格です。

島根伝統珍味



島根の肴

島根の味



あご野焼きと

ストかま

五八〇円

日本海を産卵の海北上してくる旬のあごを
すり身にし、山陰の地酒を混ぜ合わせ焼き
上げたあご野焼きです。



浜田の赤天炙り

五八〇円

魚肉のすり身に赤唐辛子を練り込んでいる
赤天。浜田のお土産の定番です！



天ぷら三種盛り

六八〇円

変わり種4種類の天ぷら、見た目や食感も
おもしろい盛り合わせ。



イカの肝醤油漬

五八〇円

シママイカをそのまま醤油に漬け込んだ
定番の一品。



炙り板わかめ

五八〇円

島根ではごくごく普通の酒の肴。
少ししよっぱめな味わいが酒をすすめます。



十六島海苔の

ニラ玉子

五八〇円



浜田の赤天炙り



天ぷら盛り



炙り板わかめ

価格は全て税抜き価格です。

価格は全て税抜き価格です。



黒こしょう焼き



つくねタレ焼き

山幸晩菜

阿雅紗の唐揚げ

島根県松江市、伊勢宮通りにある阿雅紗で大人気のからあげを主水でお楽しみください！

夢路のつくね焼き

当社始まりの店「夢路」。当時大人気だった夢路オリジナルのつくねをご堪能ください。

五八〇円

五〇〇円

神々のふるさと山陰地方。海の幸と山の幸が四季折々に楽しめる。この地方にある数ある特選食材の中から善戦した食材をどうぞ。



塩麴焼き

もち豚塩麴焼き

塩麴に漬けたもち豚は旨味が倍増！程よい食感と濃厚な味をお楽しみあれ！



牛すじ煮込み

島根和牛すじ煮込み

最高品質の島根和牛の筋を数日かけてじっくり煮込み、額原味噌ベースに仕上げました。口の中でほろほろにほどけていきます。

七五〇円

七〇〇円