

旬の味

今週のおすすめ

松葉がに (三杯酢)

一二〇〇円〜

のどぐろ煮付け・塩焼き

一六〇〇円〜

赤貝の殻蒸し

四五〇円

ふなの糸造り

八五〇円

子持ち赤がれい煮

九三〇円

キムチ鍋 (一人用小鍋)

七六〇円

店長いちおし

島根和牛 上サーロイン陶板焼

一五五〇円

島根ブランド豚 「結美豚」

バラ肉串焼

四二〇円

うなたま井 (鰻の玉子とし井 漬物付)

八九〇円

まつえ鍋 (二人用小鍋)

七〇〇円

合鴨ごはん (漬物付)

四七〇円

すずき茶漬 (漬物付)

六〇〇円

かきバター焼き

八二〇円

あさりのガーリック蒸し

六五〇円

手羽先の香味揚げ

六五〇円

あごのとぎくずし ↑松江美味店会指定店限定メニュー↓

(飛魚そぼろ入りのとろろごはん) 六三〇円

揚げ茄子の肉味噌

六五〇円

出雲そばの鴨せいろ

八九〇円

今週のおまかせ **6品コース** 二五〇〇円

5品コース 二〇六〇円

①なまこのおろし和え ②お刺身 ③串焼き ④ぎんだら西京焼き ⑤まつえ鍋 ⑥鴨ごはん

5品コースの場合⑤か⑥を選びます。内容は変わる事があります。

観光の方 おすすめ おつまみ

あご野焼き、あぶりわかめ

あかてん 各 580 円