

月～木
限定

メインが選べる くにびきバイキング

KUNIBIKI BUFFET

メイン料理をご注文でくにびきバーが無料

メイン料理

お好きなメニューを一品お選びください。

+

くにびきバー



サラダ



ライス



カレー



味噌汁



スープ



スイーツ



ソフトドリンク

くにびきバーは[単品 ¥1,600(税込 ¥1,760)]でもご利用いただけます。

※キッズメニューにくにびきバーは付きません。 ※くにびきバー含め、当店のごはんはすべて「出雲国 仁多米」を使用しています。



MAIN DISH
各¥4,500

(税込¥4,950)

すべての
メイン料理に
くにびきバー
が付きます。



のどぐろ
一尾
使用

出雲國
仁多米
使用

のどぐろ

高級魚として知られ、中でも山陰産の「のどぐろ」は、味の深みとコクのある脂のりから全国的にも有名です。甘みの強さと口の中でとろけるほどの脂のりは「白身のトロ」と称されます。



【特選】のどぐろ刺身・炙り丼いくらかけ流し

幻の高級魚山陰産「のどぐろ」の刺身・炙り豪華2種盛りにて、
いくらをふんだんにかけ流した当店看板メニュー。

※茶碗蒸し・お漬物付き



島根県
食材

かつべ和牛

幻の和牛と言われる年間約50頭しか出荷されない希少な黒毛和牛で、多くの品評会で優勝・入賞を果たしています。「味の芸術品」と称されるその味わいは、脂がしつこくなく、ただ柔らかいだけではない、芳醇な「香り」と「旨み」を堪能できます。



黒毛和牛「かつべ和牛」 A5リブローズステーキ 150g

上質な脂が口のなかでとろける幻の黒毛和牛「かつべ和牛」の
A5ランクステーキ。

※茶碗蒸し・お漬物付き



かつべ和牛の 贅沢すき焼き御膳

舌触りとろける幻のかつべ和牛を特製割り下と奥出雲の
平飼い卵「彩り天佑卵」で食す贅沢な逸品。

※茶碗蒸し・お漬物付き

※写真はイメージです。季節や仕入れの状況により内容が一部変更となる場合がございます。



MAIN DISH

各¥4,000

(税込 ¥4,400)

すべての
メイン料理に
くにびきバー
が付きます。



島根県
食材

出雲國
仁多米
使用

黒毛和牛「しまね和牛」

特選 上すき焼き重

上質な肉質で脂がさらっとしつこくなく、口の中で、柔らかさと旨みが広がる味わい。「彩り天祐卵」使用。※茶碗蒸し・お漬物付き



出雲國
仁多米
使用

絶品うなぎのひつまぶし

炊きたてご飯と外は香ばしく中はふっくら丁寧に焼き上げた鰻を、まずはそのまま、メはお出汁をかけて。

※茶碗蒸し・お漬物付き



島根県
食材

数量限定 かつべ和牛の 厳選カットステーキ

柔らかなかつべ和牛の厳選部位カットステーキ。

※茶碗蒸し・お漬物付き



出雲國
仁多米
使用

豪華海鮮五色丼

マグロ・白身魚・甘エビ・紅ズワイ蟹・イクラの豪華贅沢丼。

※茶碗蒸し・お漬物付き

※写真はイメージです。季節や仕入れの状況により内容が一部変更となる場合がございます。



MAIN DISH

各¥3,000

(税込 ¥3,300)

すべての
メイン料理に
くにびきバー
が付きます。



旬の新鮮刺身御膳

鮮度抜群、厳選した旬の山陰海鮮を贅沢に盛り合わせ。

※茶碗蒸し・お漬物付き



旬野菜
天ぷら
付き

大海老と白身魚の天ぷら御膳

ぷりぷりの大エビと白身魚、旬野菜を揚げたてのサクサク天ぷらで。

※茶碗蒸し・お漬物付き



グラスフェッドビーフステーキ 200g

赤身が多く脂肪が少ない高タンパク低脂肪な肉質で健康志向の方にもおすすめ。

※茶碗蒸し・お漬物付き



島根県
食材

ソースをお選びください
おろしソース or 特製デミグラスソース

※写真は「特製デミグラスソース」です

かつべ和牛100%自家製ハンバーグ 180g

飲めるほど上質なかつべ和牛の肉汁がたっぷり溢れるふっくらジューシー自家製ハンバーグ。

※茶碗蒸し・お漬物付き



出雲國
仁多米
使用

特製タレ染みるくにびきのうな重

ふっくら柔らかく香ばしい鰻に自慢の特製タレが染み込む。

※茶碗蒸し・お漬物付き

島根県
食材

仁多米

くにびきバー含め、当店のごはんはすべて「出雲國 仁多米」を使用しています。国際大会で十度以上金賞を受賞するなど多くの賞を獲得している島根県が誇る銘柄米です。



※写真はイメージです。季節や仕入れの状況により内容が一部変更となる場合がございます。



MAIN DISH

各¥2,500

(税込 ¥2,750)

すべての
メイン料理に
くにびきバー
が付きます。



島根県
食材

極上石見ポークのしゃぶしゃぶ御膳

柔らかくて甘みのある希少なブランド豚「石見ポーク」を
存分に味わえるしゃぶしゃぶ御膳。 ※茶碗蒸し・お漬物付き

島根県
食材

石見ポーク

世界で最も健康度の高い豚として知られ日本にわずか7%程しかいない「ケンポロー豚」という品種で、島根県邑南町が誇るブランド豚です。臭み、クセがなく、健康的かつ柔らかで脂の甘い極上の豚肉です。

島根県
食材

宍道湖しじみ

当店のお味噌汁は宍道湖しじみのお味噌汁です。
島根県出雲市と松江市にまたがり位置する宍道湖は、
日本一のしじみ漁獲量を誇り、宍道湖しじみは島根県の
名産品として知られています。



出雲国
仁多米
使用

大海老上天丼

特製タレが香るぷりぷりの大エビ2尾と旬野菜の
サクサク天ぶらを乗せたお得な丼。 ※茶碗蒸し・お漬物付き



十割
そば

上海老天と十割ざる蕎麦御膳

風味豊かな茹でたての十割蕎麦に揚げたてサクサクの
上海老天ぶらを贅沢に2尾。 ※茶碗蒸し・お漬物付き



やわらか豚ロースの生姜焼き御膳

厳選した甘みのある豚ロースに甘辛の特性生姜ダレがからむ
ご飯が進むひと品。 ※茶碗蒸し・お漬物付き



有頭大海老フライ御膳

食べ応え満点! 圧巻サイズのサクサクほくほく有頭大海老。
※茶碗蒸し・お漬物付き

※写真はイメージです。季節や仕入れの状況により内容が一部変更となる場合がございます。

MAIN DISH

各¥2,000

(税込 ¥2,200)

すべての
メイン料理に
くにびきバー
が付きます。



出雲國
仁多米
使用

ホテルの特製カツカレー

手間暇かけて煮込んだホテル自慢のカレーをサクサクとんかつにかけて食べる至極の逸品。



出雲國
仁多米
使用

やわらか三元豚のロースかつ丼

厳選した上質でヘルシーな三元豚のサクサクとんかつにとろとろ玉子が絡むひと品。



出雲名物 大社焼きそば

出雲のソウルフード大社焼きそば。
最初はそのまま、お好みでソースをかけて。



十割
そば

出雲名物 十割割子そば(三段)

日本三大そばの一つ出雲そばの定番「割子そば」を
風味豊かな十割蕎麦で。(一段¥330(税込)で追加可能です。)



※うどん、そばを
お選びいただけます。

特製くにびきうどん または 蕎麦

つゆに入れてお出汁を吸った大きな「だし巻き卵」が絶品。

大社焼きそば

鳥根県出雲市のご当地グルメ。ベースは塩味で、初めはそのまゝ、お好みでソースをあと掛けて食べるのが特長で、外は香ばしく中はもちもちの麺はクセになります。ご飯にも合います。

割子そば

出雲そばの代表的な食べ方で「割子(わりご)そば」と読むのが一般的です。円柱状の丸い重箱「割子」に入ったそばで、直接つゆをかけ、薬味をのせて食べる冷たいそばです。

※写真はイメージです。季節や仕入れの状況により内容が一部変更となる場合がございます。

A LA CARTE

だし巻き卵
¥600 (税込 ¥660)

本日の刺身
¥1,200 (税込 ¥1,320)

フライドポテト
¥500 (税込 ¥550)

アジの一夜干し
¥700 (税込 ¥770)

からあげ
¥800 (税込 ¥880)

KIDS MENU

お楽しみプレート
¥980 (税込 ¥1,078)

ごちそうプレート
¥1,680 (税込 ¥1,848)

キッズプレート
¥680 (税込 ¥748)



キッズメニュー全品
ドリンクバー付!

※キッズメニューにくにびきバーは付きません。

※写真はイメージです。季節や仕入れの状況により内容が一部変更となる場合がございます。

I Z U M O
G O Z E N

出雲御膳



全9品

◆季節のお造り盛合せ ◆季節の蒸し物 ◆穴子と野菜の天ぷら ◆茶碗蒸し ◆石見ポークの陶板焼き
◆仁多米 ◆しじみ味噌汁 ◆香の物 ◆デザート

当日でも
ご注文いただけます

お一人様 **¥5,000** (税込 ¥5,500) ※くにびきバーが付きます。

旬の食材をふんだんに使用したホテルならではの料理をご堪能ください。

※写真はイメージです。季節や仕入れの状況により内容が一部変更となる場合がございます。

その他の御膳、法要料理、慶祝料理、宴会料理など各種お料理をご用意可能です。(要予約)
貸切、大小個室・大広間(2名~200名利用可)のご利用も可能です。(要予約、料金はお問い合わせ下さい。)

DRINK MENU

A L C O H O L

◇ 瓶ビール	¥650	◇ 日本酒 [180ml]	¥550
◇ 生ビール	¥750	◇ 冷酒 旭日・天穂・出雲富士 [300ml]	¥1,100
◇ グラス生ビール	¥500	◇ 焼酎 麦・芋	¥550
◇ ハイボール	¥600	◇ 梅酒ロック	¥550
◇ ジントニック	¥600	◇ 梅酒ソーダ割	¥600
◇ モスコミュール	¥600	◇ グラスワイン 赤・白	¥550
◇ スクリュードライバー	¥600		

N O N - A L C O H O L

◇ ノンアルコールビール	¥500	◇ カシス グレープフルーツ	¥500
◇ カシスソーダ	¥500	◇ チャイナブルー	¥500
◇ カシス オレンジ	¥500		

¥1,800で飲み放題に出来ます。※瓶ビール、日本酒、冷酒を除きます。

S O F T D R I N K

H O T

◇ コーヒー	¥450
◇ エスプレッソ	¥400
◇ ダブルエスプレッソ	¥700
◇ カプチーノ	¥550
◇ カフェラテ	¥550
◇ カフェモカ	¥550
◇ ミルクココア	¥550
◇ ミルク	¥350
◇ ホットティー	¥400

I C E

◇ アイスコーヒー	¥450
◇ アイスカフェラテ	¥550
◇ アイスカフェモカ	¥550
◇ アイスミルクココア	¥550
◇ アイスミルク	¥350
◇ アイスティー	¥400
◇ ウーロン茶	¥300
◇ 100% オレンジジュース	¥350
◇ 100% アップルジュース	¥350
◇ 100% グレープフルーツジュース	¥350
◇ ジンジャーエール	¥350
◇ コーラ	¥350

※価格は全て税込表示です。