

春のごつつお

あります。

「ごつつお」とは、出雲弁の「ごちそう」です。

日本海側の厳しい冬を越した山海の幸は、さらにつま味を増し、出雲に春を運んで来ます。出雲で味わえる地物食材を使った料理を、市内飲食店の協力を得て紹介するこの試みが、出雲にお越しになった皆様への「おもてなし」になれば幸いです。出雲にお住まいの皆様もぜひ「春のごつつお」を味わってください。

(期間5月末日まで)

出雲市駅周辺

特選島根和牛
ワサビロース・塩ロース
焼肉むべ

島根和牛
ハラミ
焼肉むべ

甘鯛鱗揚げ
旬彩酒房漁人

岩牡蠣(大)
旬彩酒房漁人

とれたて野菜の
バーニャカウダ
旬彩酒房漁人

地魚刺身の盛り合わせ(3品)
居酒屋おろち太鼓

ポツカの唐揚
居酒屋おろち太鼓

のどぐる塩焼
居酒屋おろち太鼓

やまかけそば
そばの加儀

出雲大社前

お花見せんざい
日本せんざい学会壱号店

しじみ料理で
肝機能改善!
料亭ひがしや

春の気まぐれサラダ
カフェレストランマシエリ

あすこのペロンチーノ
カフェレストランマシエリ

ウチワエビの蒸し焼き
カフェレストランマシエリ

春色パスタ
創作イタリア料理レガール

かつべ和牛ステーキほか
ニューウエルシティ出雲

山陰の美味しい盛り合わせ
出雲三昧
バンブー

むし寿し
やくも寿し

電鉄雲州平田駅前

小伊津甘鯛、十六島のり入り
特製ちらし寿し
料理以久満(IKUMA)

春の会席料理
日本料理ほう吉

日本海井
ぐるめ幸洋丸

古事記井
ぐるめ幸洋丸

縁結びセット
ぐるめ幸洋丸

ヒラマサの海鮮井
まの商店

かじめ井
たつぎわ商店

日御碕地区

出雲日御碕
鮮魚「ヒラマサ」のお造り
お食事処 柿谷

イノシシしょうゆ味鍋
他珍味多多
料理以久満(IKUMA)



春“出雲のごつつお”でおもてなし

大好き☆出雲! 出雲ブランド化推進市民委員会(事務局:出雲ブランド室 0853-21-6274)
詳しくは、ホームページをご覧ください。

「出雲のびっくお」でおもてなし掲載店

出雲市駅周辺

1 焼肉 むべ
〈おしながき〉
特選島根和牛ワサビコース 1,800 縁
塩コース 1,500 縁
特選しまね和牛を本ワサビとしょうゆまたはお塩であつさりとお召しあがりください。
島根和牛ハラミ 1,000 縁
やわらかくて、脂が少なく大人気です。サイドメニューもたくさんあります。
〈お問い合わせ〉
出雲市今市町671-24
TEL:08553-25-0007

2 旬彩酒房 漁人
〈おしながき〉
甘鯛 鱈揚げ 1,800 縁
岩牡蠣(大) 1,200 縁〜1,500 縁
地元を始め、各地の厳選した食材(魚介の他、しまね和牛、しいたけ等の野菜とお酒も多彩に用意しています。楽しい時間を漁人で。
とれたて野菜のバーニャカウダ 1,250 縁
「とれたて野菜のバーニャカウダ」には、あすっく、フロッコリー、アスパラなどを使用しています。
〈お問い合わせ〉
出雲市今市町2070
TEL:08553-24-8675

3 居酒屋 おろち太鼓
〈おしながき〉
地魚刺身の盛り合せ(3品) 700 縁
出雲に來られたお客様に安心して食べていただけるように、鮮度のいい旬の地魚 鯛、黒鯛(チヌ)、ボッカ等を安く提供しています。
ボッカの唐揚 500 縁
3月までのボッカは、さらに脂が乗って、メスは卵を持つのも。定番の唐揚のほか、刺身でも大変おいしくいただけます。
のどぐろ塩焼 1,800 縁
SANTASは年間通じておいしい魚、脂の乗った鮮度のいいものを塩焼きで!!
〈お問い合わせ〉
出雲市今市町004
TEL:08553-22-8200

4 そばの加儀
〈おしながき〉
やまかけそば 850 縁
出雲の春野菜、長いもを使ったやまかけそば。お出汁は、出雲の醤油を使用し、とりがらから取った60年の歴史があるもの。
〈お問い合わせ〉
出雲市今市町0050
TEL:08553-21-0659



5 バンブー
〈おしながき〉
山陰の美味しい盛り合わせ 出雲三昧 1,300 縁
割子そばの椀三段に、のどぐろ、しじみ、芽の葉やあご野焼といった山陰の珍味や十六島海苔、冬の岩のりを食べ、風味を増したべべ貝など、時々の春食材を重ねます。
〈お問い合わせ〉
出雲市今市町691-2
TEL:08553-23-2888

6 ニューウェルシティ出雲
〈おしながき〉
かつべ和牛ステーキほか 2,500 縁
かつべ種畜牧場の極上「しまね和牛」や、旬の松葉菜、十六島のり、フリ、あすっく、フロッコリー、しいたけを使った料理をお楽しみいただけます。
〈お問い合わせ〉
出雲市塩冶有原町2-15-1 ※出雲市駅から徒歩約12分
TEL:08553-23-7388

7 創作イタリア料理 レガール
〈おしながき〉
春色パスタ 1,000 縁
梅肉を使った春色パスタに、あすっく、春キャベツ、アスパラと続く、その日の地物の春野菜をのせて。
〈お問い合わせ〉
出雲市渡橋町999-1 ※出雲市駅から車で約10分
TEL:08553-23-2533

8 カフェレストラン マシェリ
〈おしながき〉
ウチワエビの蒸し焼き 時価
山陰沿岸からの新鮮な魚介を、素材を生かした調理法でお楽しみいただけます。ウチワエビを蒸し焼きでどうぞ。
あすっこのペペロンチーノ 時価
地元野菜がたっぷり入ったパスタです。あすっくは、島根県産のフロッコリーとピタミン菜から誕生した野菜で、人気の食材です。
春の気まぐれサラダ 時価
春の気まぐれサラダは、アピロス、ルッコラなど珍しく楽しい野菜を色とりどりに盛り合わせます。
〈お問い合わせ〉
出雲市萩野町299-2 ※出雲市駅から車で約10分
TEL:08553-25-0552

9 料亭ひがしや
〈おしながき〉
しじみ料理で肝機能改善!
3,150 縁
店主自ら漁をした自慢の逸品。冷凍して、味も栄養も増したしじみ料理で、春の季節に大事な「肝臓」を養いましょう。
〈お問い合わせ〉
出雲市神西沖町201-1-2 ※出雲市駅から車で約20分
TEL:08553-43-1024

10 日本ぜんざい学会 壺号店
〈おしながき〉
お花見ぜんざい 700 縁
出雲は「ぜんざい」発祥の地。春限定の桜型の団子を入れた出雲ぜんざいをご用意しました。大粒の大納言をふくらと炊き、塩味を効かせたアッサリ仕上げです。
〈お問い合わせ〉
出雲市大社町杵築南775-1-1
TEL:08553-53-6003

11 やくも寿し
〈おしながき〉
むし寿し 1,050 縁
ほかほかとした、酢の香り&温かい煮、ハチ、タコ、白魚、えび、しいたけ達が奏でるシンフォニー。
〈お問い合わせ〉
出雲市大社町杵築南769
TEL:08553-53-2065

12 お食事処 柿谷
〈おしながき〉
出雲日御崎 鮮魚「ヒラマサ」のお造り 700 縁
出雲日御崎のヒラマサ。春から初夏にかけてが食べごろの、新鮮な海の幸をお楽しみください。
〈お問い合わせ〉
出雲市大社町日御崎1089-29
TEL:08553-54-1510

13 たつぎわ商店
〈おしながき〉
かじめ井(かじめの汁付) 700 縁
2月から3月に採れるネバネバ、トロトロの海藻「かじめ」。ミンチにして、少し加熱して味を付け、アボガドを混ぜてあつあつご飯の上!!
〈お問い合わせ〉
出雲市大社町日御崎1089-30
TEL:08553-54-5000

14 まの商店
〈おしながき〉
ヒラマサの海鮮丼 1,200 縁
10kg以上の日本産ヒラマサを使い、米は仁多米100%。出雲特有の甘い醤油ペースの秘伝のタレが決め手です。
〈お問い合わせ〉
出雲市大社町日御崎1089-47
TEL:08553-54-5201

15 ぐるめ 幸洋丸
〈おしながき〉
縁結びセット 1,260 縁
自慢の縁結びセット。日御崎沖で獲れたブリ、タイ、イカ、カレイ等の刺身・カレイ唐揚・酢物・吸物・仁多米ご飯をセットに。
古事記井 1,300 縁
古事記が編纂された千三百年も昔から出雲で食されていたとされる近海のサザエワカメ、大社特産のブリほかを盛った丼。
日本海井 1,000 縁
大社産のブリはご飯との相性抜群。この丼で日本海の幸をご満喫ください。
〈お問い合わせ〉
出雲市大社町宇龍1-43
TEL:08553-54-5211

16 日本料理 ほう吉
〈おしながき〉
春の会席料理 3,150 縁
島根の和牛、しいたけ、菜の花、たらの芽、こみ、鯛、石見地鶏他、県内産の春の食材をふんだんに使った創作日本料理をお召しあがりください。
〈お問い合わせ〉
出雲市斐川町庄原3180-24
TEL:08553-72-2117

17 料理 以久満(IKUMA)
〈おしながき〉
小伊津甘鯛 十六島のり入り 2,500 縁
特製ちらし寿し 2,500 縁
近海の鮮魚、十六島のり等々出雲、島根の食材の共演によるお花見にも合う華やかなちらし寿し。リピーターも多く、お土産に最適です。
イノシシしょうゆ味鍋 4,000 縁
他珍味多
以久満でしかないイノシシのしょうゆ味鍋。必ず一度食べてくださいませ。最高の鍋です。
〈お問い合わせ〉
出雲市平田町2200-88
TEL:08553-22-2248

