

石見の神楽めし

地元産にこだわった
絶品メニューをご堪能あれ!

石見の魚「えびす井」、石見の肉「オロチ井」、石見の特産「大黒めし」、石見の名産・石州瓦で焼く「瓦ぬご縁」、地元の良い食材をふんだんに使ったメニューが「神楽めし」です。豊漁・豊稔を願い舞われている石見神楽の名を冠した「神楽めし」をご賞味あれ!!



えびす井

西日本屈指の浜田港を擁する石見地方。石見自慢の魚介類を井にしました。

【石見の食材】
●マアジ ●ノドグロ(アカムツ) ●うちわ海老 ●アナゴ など

大黒めし

石見9市町の特産品や郷土料理をアレンジしたメニューです。

【石見の郷土料理(一例)】
●うずめ飯

ご飯の中に美味しい具を埋めた、日本五大名飯の一つ「うずめ飯」。伝統の元祖うずめ飯から、現代風にアレンジした「石見うずめ飯」まで、各店の味が楽しめます。

瓦ぬご縁

石見地方の名産・石州瓦の上で焼いて食べる瓦焼きメニューです。

【石見の郷土料理(一例)】
●瓦ぬご縁で神楽めし

石見地方の名産・石州瓦の上で、石見地方の良い食材をふんだんに使ったメニューです。

オロチ井

石見の自然ですくすくと育った牛や豚。うまさもひとしおな肉たちのメニューです。

【石見の食材】
●江津まる姫ポーク ●石見ポーク ●石見和牛肉 など

鐘旭めし

野菜たっぷり、塩ちりびりで健康で幸せな石見の健康めしです。

鐘旭めし

「鐘旭めし」は、疫病退治の鐘旭様にあやかり「健康寿命延伸」で、自然に健康になれることを願って開発されたメニューです。

神楽めし食材紹介

<h3>ノドグロ(アカムツ)</h3> <p>アカムツは喉が黒いことから、鳥根県では「ノドグロ」と呼ばれています。身は柔らかく淡紅色で、大変美味しい高級魚です。浜田市を代表するブランド「どんちっち三魚」の一つです。</p>	<h3>穴子(アナゴ)</h3> <p>鳥根県はアナゴの水揚げ全国トップクラス。石見地域で水揚げされたアナゴは、ふっくらとした厚い身が特徴です。</p>	<h3>バトウ</h3> <p>マトウダイを鳥根県では「バトウ」と呼びます。石見ではバトウを主にフライとして食べられており、なじみ深いソウルフードです。</p>
<h3>カレー</h3> <p>浜田市ではなじみある魚で、特に一夜干しは絶品。産卵前は脂がのり、淡白な中にも上品な味わいが人気を呼んでいます。浜田市を代表するブランド「どんちっち三魚」の一つです。</p>	<h3>江津まる姫ポーク</h3> <p>日本海の潮風をうけ、おが粉のベッドで元気に育ったその肉は、きめが細かく脂の旨味たっぷりの絶品です。</p>	<h3>石見和牛肉</h3> <p>年間限定200頭の希少な肉は、とろける脂ときめ細かな肉質で、箸でも切れるほどのやわらかさです。</p>

主催/石見ツーリズムネット 協力/(公社)鳥根県観光連盟
お問合せ/(公社)鳥根県観光連盟 石見事務所 TEL0855-29-5647

石見の神楽めし

2024年度 上期版

石見のおススメ施設のご紹介

国民宿舎 さんべ荘

大田市三瓶町多岐 2072-1 ☎0854-83-2011

四季折々の新鮮な美味しい郷土料理と三瓶温泉の露天風呂などをお楽しみください。

Café & bar 路庵(ろあん)

大田市温泉津東津津口31 ☎0855-65-2777

第120年の古民家をリノベーション、一貫したローカルファースト主義の飲食店。地域食材をふんだんに活用しています。

和味本舗 本店

大田市五十坪町1550-1 ☎0854-87-0030

日本海の雄大な眺望と、製造直売ならではの「うまいもん」をお出迎え。

石見銀山世界遺産センター

大田市大森町1597-3 ☎0854-89-0183

石見銀山の歴史や鉱山技術を紹介する施設。

しまね海洋館 アクアス

浜田市久代町1117-2 ☎0855-28-3900

約400種1万点の生物を展示する中国・四国地方最大級の水族館。

国民宿舎 さんべ荘

大田市三瓶町多岐 2072-1 ☎0854-83-2011

四季折々の新鮮な美味しい郷土料理と三瓶温泉の露天風呂などをお楽しみください。

高根の自然を三瓶自然館 サヒメル

大田市三瓶町多岐1121-8 ☎0854-86-0500

高根の自然を紹介する博物館。自然を身近に感じる展示がいろいろとあります。

神楽の里 舞乃市

江津市後地町3348-113 ☎0855-55-1155

高根の中心に位置し、お食事やお買い物、休養に便利です。江津まる姫ポークの直販店として、精肉や加工品など多数取り揃えています。

神楽めしは石見ツーリズムネットの会員施設と石見の飲食店が提供するご当地グルメ!

しまね海洋館 アクアス

浜田市久代町1117-2 ☎0855-28-3900

約400種1万点の生物を展示する中国・四国地方最大級の水族館。

ホテル松尾

浜田市東川町4185 ☎0855-22-2520

地元食材をふんだんに使用した日本料理と心温まるおもてなしが楽しめます。

KAZENOKUNI IWAMI RESORT & STAYS

大田市三瓶町多岐 2072-1 ☎0855-92-0001

「森に泊まる。賢えておきたい。癒しに滞在。」居心地のいい空間で、窓からの景色を楽しみながら、ゆったりとした時間を過ごす。森と風にあふれたリゾートホテル。

おみやげ森トピア・れすとらん 異国香

江津市波子町口451-6 ☎0855-28-3100

アクアス隣接、徒歩5分にある「お食事」と「地域特産品」のお店です。

株式会社 D52

本社：江津市東川町 浜田スタジオ：浜田市三瓶町 ☎0855-25-5488

石見を中心に、中国5県を走り回っているグラフィックデザイン事務所。社名の由来は、デザイン(Design)と行動(Do)の頭文字「D」と、ふるさと江津市で起業し、ここから出発する想いを数字の「52(Go To)」に込め、デザインで地域の笑顔を創造することを目標としています。

株式会社 D52

本社：江津市東川町 浜田スタジオ：浜田市三瓶町 ☎0855-25-5488

石見を中心に、中国5県を走り回っているグラフィックデザイン事務所。社名の由来は、デザイン(Design)と行動(Do)の頭文字「D」と、ふるさと江津市で起業し、ここから出発する想いを数字の「52(Go To)」に込め、デザインで地域の笑顔を創造することを目標としています。

リフレパーク きんたの里

浜田市金崎町七ヶ丘 980-1 ☎0855-42-3555

湯元温泉にゆたかとつづれば心も体もリフレッシュ。

やなぎ水産

浜田市東川町3050-19 ☎0855-22-9588

土日限定の「やなぎ水産の生鮮市場」は、県内最大の水揚げ量を誇る浜田漁港と青果市場で仕入れた新鮮な魚介類をその日以内に切り分けるため、新鮮度がトップクラス。

しまね海洋館 アクアス

浜田市久代町1117-2 ☎0855-28-3900

約400種1万点の生物を展示する中国・四国地方最大級の水族館。

国民宿舎 さんべ荘

大田市三瓶町多岐 2072-1 ☎0854-83-2011

四季折々の新鮮な美味しい郷土料理と三瓶温泉の露天風呂などをお楽しみください。

しまね海洋館 アクアス

浜田市久代町1117-2 ☎0855-28-3900

約400種1万点の生物を展示する中国・四国地方最大級の水族館。

国民宿舎 さんべ荘

大田市三瓶町多岐 2072-1 ☎0854-83-2011

四季折々の新鮮な美味しい郷土料理と三瓶温泉の露天風呂などをお楽しみください。

しまね海洋館 アクアス

浜田市久代町1117-2 ☎0855-28-3900

約400種1万点の生物を展示する中国・四国地方最大級の水族館。

国民宿舎 さんべ荘

大田市三瓶町多岐 2072-1 ☎0854-83-2011

四季折々の新鮮な美味しい郷土料理と三瓶温泉の露天風呂などをお楽しみください。

えびす井



地元の漁港で水揚げされた魚介類を店主本人が焼いたもち麦の地魚を安くボリュームタップリで提供します。(赤だし、小鉢、香の物付)

要予約(2日前まで) 2名様以上 ¥1,870 (税込)

大田 1 おさかな処 料理 かめや
大田市仁壽町1415-5 ☎0854-88-3075
ランチ11:00~15:00(L.O14:30)
ディナー17:30~22:00(L.O21:30)
☎不定休 ☎40席

和江産炭焼き



大田市和江漁港でとれたブランド穴子をぜひご利用ください。

要予約(3日前まで) ¥1,500 (税込)

大田 2 Cucina cantare (クチーナカンタレ)
大田市長久町長久川南1614
☎0854-86-8222
ランチ11:30~14:00(L.O14:00)
17:30~22:00(最終入席)L.O21:30
☎日曜・月曜は要予約

ふくらり穴子井



身が厚く、ふくらり仕上げた穴子を甘辛く味付けし、炊きたてごはんに乗せました。日本海の荒波の中を生き抜いた生命力あふれる穴子をぜひご賞味ください。(お米汁、サラダ、小鉢、つけもの付)

※価格は急のため店舗への確認をお願いします

¥3,300 (税込)

大田 3 道の駅 ロード銀山
大田市手町南1945-1 ☎0854-82-1991
ランチ11:00~14:00(L.O14:00)
☎毎週水曜、1/1、1/2 ☎70席

ふくだし茶漬



ふく加工メーカーならではの製法で、新鮮なふくから旨味を抽出した「ふくだし」を、焙煎したふくの身とご飯にたっぷりかけてお召し上がりください。(漬物の、り、とらふくの皮付)

¥1,200 (税込)

大田 4 和田珍味本店
大田市五十鈴町1550-1 ☎0854-87-0030
10:00~18:00(L.O17:00)
ランチ11:00~15:00
☎不定休(1月・2月に各1回有、3月~12月無休)
☎学生料

穴子井



肉厚でふくらり柔らかな大田産の天然穴子を、ご堪能ください。

¥1,800 (税込)

大田 6 国民宿舎さんべ荘
大田市三郷町幸学2072-1 ☎0854-83-2011
☎【昼】11:30~14:30(L.O14:00)
☎【夜】17:00~21:00(L.O20:30)
☎不定休 ☎50席

穴子重



日本海の穴子を使用し、ふくらりした穴子の煮込みに穴子の唐揚げをせんにい付き。

¥1,760 (税込)

江津 1 大黒食堂(舞乃市)
江津市後地町3348-113 ☎0855-55-1155
☎11:00~15:00 / 17:00~21:00(L.O20:30)
☎年中無休 ☎80席

海鮮井



浜田港で水揚げされた新鮮な魚介類を使用しています。

¥1,930 (税込)

江津 4 れすとらん異瑠香(いるか)
江津市茨子町451-6 ☎0855-28-1122
☎11:00~18:00(L.O17:00)
☎火曜・水曜・木曜・金曜・年末年始は休業(予定)
☎110席

えびす井



浜田港で水揚げされた新鮮な海の幸を贅沢に盛り込みました。温かいお出しをお召し上がりいただけます。(先付、香の物、味噌汁付)

¥1,600 (税込)

浜田 1 国民宿舎 千景苑 レストランしおかぜ
浜田南下町2164-95 ☎0855-28-1255
ランチ11:00~14:00 ☎年中無休 ☎106席

あなごのてん井



浜田港あなごに梅肉を添えふくらりと揚がりました。いんおろしたふりの汁でいただきます。

要予約(前日まで)2名様以上 | ランチ限定メニュー

¥1,650 (税込)

浜田 2 浜田ニューキャッセルホテル
浜田市新町83-124 ☎0855-23-5880
ランチ10:00~14:00(L.O13:30)
☎年中無休 ☎100席

地元の旬な海鮮井



地元(浜田港中心)で水揚げされた、新鮮な魚介類を使用した海鮮井です。

¥2,200 (税込)

浜田 3 創業明治29年すとうなまの山源
浜田市原町7-5 ☎0855-22-0321
ランチ11:30~14:00(L.O13:30)
ディナー17:00~23:00(L.O22:00)
☎火曜 ☎40席

えびす井(海鮮井)



日本海の海の幸を贅沢に盛り込みました。新鮮な魚介類をボリューム感と共に楽しくいただきます。

※夜はサービス料別途あり

¥2,200 (税込)

浜田 4 ホテル松尾
浜田市黒川町4185 ☎0855-22-2520
ランチ11:30~14:00(L.O13:30)
ディナー17:00~21:00(L.O20:30)
☎年末年始 ☎44席

びーびー極エビス井



浜田港で水揚げされるのどろろ、鱈、鳥賊など旬のお魚を惜しげもなくのせた自慢の井です。(そうじ無料バイキング)

※穴子の仕入れ値により変動あり

¥2,800 (税込)

浜田 5 石州まる姫食堂
浜田市原町2795-1 ☎0855-22-8101
ランチ11:00~15:00(L.O14:00)
夜17:30~20:30(L.O20:00)
☎月・火曜 ☎26席

穴子カツ井



地元浜田の穴子をサクサクのパン粉で包み外はカリッと中はふくらんで揚げ卵にしました。穴子お魚を惜しげもなくのせた自慢の井です。

※穴子の仕入れ値により変動あり

¥1,680 (税込)

浜田 6 山陰海鮮炉端か浜田店
浜田市津井町86-34 ☎0855-22-2233
ランチ11:30~14:00(L.O13:00)
L.O-席23:00 出店24:00
☎不定休 ☎150席

えびす井



毎日水揚げされる新鮮な日本海の魚介類を豪華に使用したえびす井をぜひともご堪能ください。

※夕食(ご宿泊者)は別途サービス料あり(小鉢・赤出し汁・漬物・デザート付)

要予約(前日まで) ¥2,200 (税込)

浜田 1 荒磯温泉 荒磯館
浜田市西平町1019-1 ☎0856-27-0811
ランチ11:30~14:00(L.O13:00)
ディナー17:00~20:00(L.O19:00)
夕食サービス料有(食事代の10%)
☎不定休 ☎120席

海鮮井



日本海の活魚をふんだんに使った井です。活魚の美味しさと、その美味しさを際立たせる特製タレの絶妙な組み合わせをお楽しみください。

¥1,450 (税込)

浜田 2 民宿レストランとみ
益田市木部町1833-1 ☎0856-27-2225
ランチ11:00~14:30(L.O14:00)
ディナー17:00~20:30(L.O20:00)
☎水曜 ☎60席

日本海式 海鮮どんぶり



店主自ら焼く市場へ行きその日獲れた新鮮な魚を買って帰るので、季節ごとにこだわりの海鮮井が楽しめます。(お祝い物付)※魚の仕入れによってお値段が変わる場合があります。

¥1,650 (税込)

浜田 3 豊後県観光文化センター レストランポイ
益田市明通5-15 ☎0856-31-1873
ランチ11:30~14:00(L.O14:00)
☎火曜 ☎56席

えびす井



日本海の活魚と山間部で作るワサビを添えて。お米は美都ひかり。(竹どうし、味噌汁、漬物、おから付)

¥2,000 (税込)

浜田 4 田吾作
益田市赤城町10-3 ☎0856-22-3022
ランチ12:00~14:00 / 17:00~
☎不定休 ☎個室8室 / カウンター3席

地魚の海鮮井定食



目の前に広がる日本海の絶景も「ご馳走」として味わってください! (ランチタイムのみ提供)

※魚は仕入れ値により変動あり。お盆・お正月はご予約ください。

¥2,000 (税込)

浜田 7 持石「海陽王国」
益田市高津町563-2 ☎0856-22-0059
ランチ11:00~14:30(L.O14:00)
ディナー17:00~21:00(L.O20:00) / 17:20:30
☎月曜日(祝日の場合は翌日) ☎76席

大黒めし



ふくのおだしで野菜を煮込んだうまみたっぷりのカレーとトッピングで国産天然ふくフライをのせていただきます。

※夜はサービス料別途あり

¥1,300 (税込)

大田 4 和田珍味本店
大田市五十鈴町1550-1 ☎0854-87-0030
10:00~18:00(L.O17:00)
ランチ11:00~15:00
☎不定休(1月・2月に各1回有、3月~12月無休)
☎45席

海鮮うずめ飯



浜田の季節の食材を用いた独自のうずめ飯で、三度違ったお召し上がり方をお楽しみください。

※夜はサービス料別途あり

¥1,100 (税込)

浜田 4 ホテル松尾
浜田市黒川町4185 ☎0855-22-2520
ランチ11:30~14:00(L.O13:30)
ディナー17:00~21:00(L.O20:30)
☎年末年始 ☎44席

海鮮カツ丼



毎日水揚げされる新鮮な日本海の魚介類を豪華に使用したえびす井をぜひともご堪能ください。

※夕食(ご宿泊者)は別途サービス料あり(小鉢・赤出し汁・漬物・デザート付)

要予約(前日まで) ¥2,200 (税込)

浜田 1 荒磯温泉 荒磯館
浜田市西平町1019-1 ☎0856-27-0811
ランチ11:30~14:00(L.O13:00)
ディナー17:00~20:00(L.O19:00)
夕食サービス料有(食事代の10%)
☎不定休 ☎120席

海鮮丼



日本海の活魚をふんだんに使った井です。活魚の美味しさと、その美味しさを際立たせる特製タレの絶妙な組み合わせをお楽しみください。

¥1,450 (税込)

浜田 2 民宿レストランとみ
益田市木部町1833-1 ☎0856-27-2225
ランチ11:00~14:30(L.O14:00)
ディナー17:00~20:30(L.O20:00)
☎水曜 ☎60席

日本海式 海鮮どんぶり



店主自ら焼く市場へ行きその日獲れた新鮮な魚を買って帰るので、季節ごとにこだわりの海鮮井が楽しめます。(お祝い物付)※魚の仕入れによってお値段が変わる場合があります。

¥1,650 (税込)

浜田 3 豊後県観光文化センター レストランポイ
益田市明通5-15 ☎0856-31-1873
ランチ11:30~14:00(L.O14:00)
☎火曜 ☎56席

えびす井



日本海の活魚と山間部で作るワサビを添えて。お米は美都ひかり。(竹どうし、味噌汁、漬物、おから付)

¥2,000 (税込)

浜田 4 田吾作
益田市赤城町10-3 ☎0856-22-3022
ランチ12:00~14:00 / 17:00~
☎不定休 ☎個室8室 / カウンター3席

地魚の海鮮井定食



目の前に広がる日本海の絶景も「ご馳走」として味わってください! (ランチタイムのみ提供)

※魚は仕入れ値により変動あり。お盆・お正月はご予約ください。

¥2,000 (税込)

浜田 7 持石「海陽王国」
益田市高津町563-2 ☎0856-22-0059
ランチ11:00~14:30(L.O14:00)
ディナー17:00~21:00(L.O20:00) / 17:20:30
☎月曜日(祝日の場合は翌日) ☎76席

大黒めし



ふくのおだしで野菜を煮込んだうまみたっぷりのカレーとトッピングで国産天然ふくフライをのせていただきます。

※夜はサービス料別途あり

¥1,300 (税込)

大田 4 和田珍味本店
大田市五十鈴町1550-1 ☎0854-87-0030
10:00~18:00(L.O17:00)
ランチ11:00~15:00
☎不定休(1月・2月に各1回有、3月~12月無休)
☎45席

海鮮うずめ飯



浜田の季節の食材を用いた独自のうずめ飯で、三度違ったお召し上がり方をお楽しみください。

※夜はサービス料別途あり

¥1,100 (税込)

浜田 4 ホテル松尾
浜田市黒川町4185 ☎0855-22-2520
ランチ11:30~14:00(L.O13:30)
ディナー17:00~21:00(L.O20:30)
☎年末年始 ☎44席

海鮮カツ丼



毎日水揚げされる新鮮な日本海の魚介類を豪華に使用したえびす井をぜひともご堪能ください。

※夕食(ご宿泊者)は別途サービス料あり(小鉢・赤出し汁・漬物・デザート付)

要予約(前日まで) ¥2,200 (税込)

浜田 1 荒磯温泉 荒磯館
浜田市西平町1019-1 ☎0856-27-0811
ランチ11:30~14:00(L.O13:00)
ディナー17:00~20:00(L.O19:00)
夕食サービス料有(食事代の10%)
☎不定休 ☎120席

石見ポークステーキ



希少でヘルシーな石見ポークのたっぷり男前などんぶりメニュー!

¥1,800 (税込)

大田 6 Café&bar 路庵(ろあん)
大田市津野町津野13 ☎0855-65-2777
17:00~22:00(L.O21:30)
☎火・水曜 ☎24席

まる姫厚切りステーキ



肩ロースを低温調理した後、焼き上げて厚切りステーキにしました。周りにはカリと中はジューシー!

¥1,650 (税込)

江津 1 大黒食堂(舞乃市)
江津市後地町3348-113 ☎0855-55-1155
11:00~15:00 / 17:00~21:00(L.O20:30)
☎年中無休 ☎80席

まる姫ルーローハン



甘辛く味付けした五香粉香るまる姫ポークをせり、ご飯のスモ台湾どんぶり。

¥750 (税込)

江津 2 麺やおろち(舞乃市)
江津市後地町3348-113 ☎0855-55-1155
8:00~21:00(L.O20:30)
☎年中無休 ☎40席

グリーンカツカレー



スパイスなグリーンカレーにまる姫ポークのカツと揚げ野菜をトッピング。カツの旨みがわかる一品です。(サラダ付)

¥1,320 (税込)

江津 3 わかひろや
江津市津野町930-1 ☎0855-52-0723
ランチ11:30~14:00(L.O13:30)
ディナー17:00~21:00(L.O20:00) / 17:20:30
☎日曜 ☎26席

サイロインステーキ



目の前に広がる日本海の絶景も「ご馳走」として味わってください! (ランチタイムのみ提供)

※魚は仕入れ値により変動あり。お盆・お正月はご予約ください。

¥3,999 (税込)

浜田 7 持石「海陽王国」
益田市高津町563-2 ☎0856-22-0059
ランチ11:00~14:30(L.O14:00)
ディナー17:00~21:00(L.O20:00) / 17:20:30
☎月曜日(祝日の場合は翌日) ☎76席

地魚の刺身定食



目の前に広がる日本海の絶景も「ご馳走」として味わってください! (ランチタイムのみ提供)

※魚は仕入れ値により変動あり。お盆・お正月はご予約ください。

¥2,000 (税込)

浜田 7 持石「海陽王国」
益田市高津町563-2 ☎0856-22-0059
ランチ11:00~14:30(L.O14:00)
ディナー17:00~21:00(L.O20:00) / 17:20:30
☎月曜日(祝日の場合は翌日) ☎76席

びっくりり焼き



親魚を地元の醤油と酒を使った甘みある秘伝ダレで焼き上げた。益田市で70年を超えて愛される名物の骨付き焼鳥です。軟・石見空港に設置の冷凍自販機でもお買い求めいただけます。

¥760 (税込)

浜田 8 びっくりりや
益田市西平町4-33 ☎0856-32-3380
ランチ17:30~22:00 ※※金・土は23:00まで
(L.O21:30 ※※金・土は23:00まで)
☎日曜、祝日 ☎30席

石見和牛カルビ



石見和牛を熱々の石見米にのせて特製のタレをかけた井です。

¥1,930 (税込)

江津 4 れすとらん異瑠香(いるか)
江津市茨子町451-6 ☎0855-28-1122
11:00~18:00(L.O17:00)
☎火曜・水曜・木曜・金曜・年末年始は休業(予定)
☎110席

オロチ井



石見ポークと石見の和牛の両方を楽しめる井です。(香の物、味噌汁付)

※仕入状況により食材変更の場合あり
※夜はサービス料別途あり

¥1,980 (税込)

浜田 4 ホテル松尾
浜田市黒川町4185 ☎0855-22-2520
ランチ11:30~14:00(L.O13:30)
ディナー17:00~21:00(L.O20:30)
☎年末年始 ☎44席

オロチ井



まる姫ポークのロース肉を食べやすく薄切りにして8枚のせた特製のソースカツ井です。(そうじ無料バイキング)

¥1,200 (税込)

浜田 5 石州まる姫食堂
浜田市黒川町2795-1 ☎0855-22-8101
ランチ11:00~15:00(L.O14:00)
夜17:30~20:30(L.O20:00)
☎月・火曜 ☎26席

オロチ井



地元産の和牛をステーキにし、熱々のコンヒカリに豪快にのせました。特製の甘辛ソースが、美味しさを引き立てます。※夕食(ご宿泊者)は別途サービス料あり(小鉢・サラダ・赤出し汁・漬物・デザート付)

※夜はサービス料別途あり

¥2,200 (税込)

浜田 1 荒磯温泉 荒磯館
益田市西平町1019-1 ☎0856-27-0811
ランチ11:30~14:00(L.O13:30)
ディナー17:00~20:00(L.O19:00)
夕食サービス料有(食事代の10%)
☎不定休 ☎120席

うずめ飯そば



ご飯の下にみつま、椎茸、にんじん、豆腐、のりなどをうずめ、お出汁をかけて召し上がる津和野の郷土料理です。(おさしみこんにやく・海老のてんぷら・れんこん・かまぼこ・たまご焼き・ひじき付)

¥1,650 (税込)

津和野 1 沙羅の木 松韻亭
津和野市津和野170(津和野観光センター前)
☎0856-72-1661
ランチ11:00~14:00 ☎年中無休 ☎230席

高津川天然鮎ピザ



高津川は清流日本にも何度でも選ばれ、ここで育った天然鮎を使用した大人の味の鮎ピザです。

¥2,900 (税込)

高津川 1 ピザ&パスタドメニカーナ
高津川市高津川1081 ☎090-7896-7506
11:00~15:00(L.O14:30)
☎月・火・水・木・金曜 ☎24席

石見地方の名産・石州瓦で神楽めし!



石見地方の郷土料理で神楽めし!

石見和牛カルビ



石見和牛を熱々の石見米にのせて特製のタレをかけた井です。

¥1,930 (税込)

江津 4 れすとらん異瑠香(いるか)
江津市茨子町451-6 ☎0855-28-1122
11:00~18:00(L.O17:00)
☎火曜・水曜・木曜・金曜・年末年始は休業(予定)
☎110席

オロチ井



石見ポークと石見の和牛の両方を楽しめる井です。(香の物、味噌汁付)

※仕入状況により食材変更の場合あり
※夜はサービス料別途あり

¥1,980 (税込)

浜田 4 ホテル松尾
浜田市黒川町4185 ☎0855-22-2520
ランチ11:30~14:00(L.O13:30)
ディナー17:00~21:00(L.O20:30)
☎年末年始 ☎44席

オロチ井

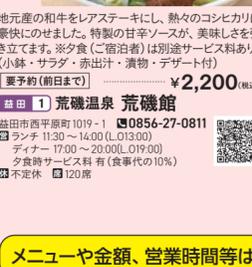


まる姫ポークのロース肉を食べやすく薄切りにして8枚のせた特製のソースカツ井です。(そうじ無料バイキング)

¥1,200 (税込)

浜田 5 石州まる姫食堂
浜田市黒川町2795-1 ☎0855-22-8101
ランチ11:00~15:00(L.O14:00)
夜17:30~20:30(L.O20:00)
☎月・火曜 ☎26席

オロチ井



地元産の和牛をステーキにし、熱々のコンヒカリに豪快にのせました。特製の甘辛ソースが、美味しさを引き立てます。※夕食(ご宿泊者)は別途サービス料あり(小鉢・サラダ・赤出し汁・漬物・デザート付)

※夜はサービス料別途あり

¥2,200 (税込)

浜田 1 荒磯温泉 荒磯館
益田市西平町1019-1 ☎0856-27-0811
ランチ11:30~14:00(L.O13:30)
ディナー17:00~20:00(L.O19:00)
夕食サービス料有(食事代の10%)
☎不定休 ☎120席

うずめ飯そば



ご飯の下にみつま、椎茸、にんじん、豆腐、のりなどをうずめ、お出汁をかけて召し上がる津和野の郷土料理です。(おさしみこんにやく・海老のてんぷら・れんこん・かまぼこ・たまご焼き・ひじき付)

¥1,650 (税込)

津和野 1 沙羅の木 松韻亭
津和野市津和野170(津和野観光センター前)
☎0856-72-1661
ランチ11:00~14:00 ☎年中無休 ☎230席

高津川天然鮎ピザ



高津川は清流日本にも何度でも選ばれ、ここで育った天然鮎を使用した大人の味の鮎ピザです。

¥2,900 (税込)

高津川 1 ピザ&パスタドメニカーナ
高津川市高津川1081 ☎090-7896-7506
11:00~15:00(L.O14:30)
☎月・火・水・木・金曜 ☎24席

石見地方の名産・石州瓦で神楽めし!



石見地方の郷土料理で神楽めし!

瓦ぬご縁



石見のブランド肉の牛「開運」・豚「幸運」を石州瓦で焼き、それぞれの瓦ぬご縁を深めてください。

要予約(2日前まで)・2名様以上

¥3,080 (税込)

江津 1 大黒食堂(舞乃市)
江津市後地町3348-113 ☎0855-55-1155
17:00~21:00(L.O20:30)
☎年中無休 ☎80席

和牛瓦焼



石見のブランド肉の牛「開運」・豚「幸運」を石州瓦で焼き、それぞれの瓦ぬご縁を深めてください。

要予約(2日前まで)・2名様以上

¥4,400 (税込)

浜田 4 ホテル松尾
浜田市黒川町4185 ☎0855-22-2520
ランチ11:30~14:00(L.O13:30)
ディナー17:00~21:00(L.O20:30)
☎年末年始 ☎44席

右田牧場のオロチ井



地元・益田市美都町の右田牧場牛肉を贅沢に使った井です。やわらかな肉と特徴のあるソースの旨味を堪能してください。(味噌汁、漬物付)

¥1,800 (税込)

浜田 5 美都温泉 お食事処ゆずのき
益田市美都町宇津川450-3 ☎0856-52-7211
ランチ11:00~14:00(L.O13:30)
土日祝(昼)11:00~14:00(L.O13:30)
(夜)17:00~21:00(L.O20:30)
☎水曜 ☎30席

メニューや金額、営業時間等は令和6年3月時点の情報です。変更がある場合がありますので、最新の情報は各店舗に直接お問合せください。

TAKE OUT

電話番号 営業時間 定休日 席数 二次元バーコード 店舗地図

※メニューによって、天候・季節により食材は変更となります。
※水揚げがない場合はメニューをご提供できない場合がございます。
※お求めの際は、事前に各店舗にご確認ください。
※写真はイメージです。

テイクアウト可能な店もあります。詳しくはWebをチェック!

検索

石見地方への主なアクセス

東京駅 新幹線4時間
新大阪駅 新幹線1時間30分
羽田空港 1時間30分
大阪(伊丹)空港 1