

レストラン

くにびき

Restaurant

K U N I B I K I



GRAND MENU

open

17:30-21:00

[last order 20:00]



GRAND MENU



のどぐろ海鮮五色丼 (あご出汁付)

¥4,000 (税込/¥4,400)



三度おいしい贅沢丼。日本海の宝石「のどぐろ」を主役に、五色に輝く海の幸を贅沢に盛り込んだ特別な丼です。ひとつの丼で三度おいしい、味わいの変化をお楽しみください。

おすすめの食べ方

1



第一の味わい
まずは新鮮で風味豊かな“しらす丼”をお召し上がりください。

2



第二の味わい
続いて、新鮮な刺身を加え、華やかな“海鮮丼”に。彩りと旨みが一気に広がります。

3



第三の味わい
最後に、のどぐろの刺身をのせ、あごだしを注ぎ、のどぐろ茶漬けで贅沢な締めくくりを。ご飯のおかわりは、無料でご用意しております。



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すとろけるほどの脂のりは「白身のトロ」と称されます。

島根県
食材

※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。



GRAND MENU



かつべ和牛ステーキ (A5ランク)

150g

¥4,000 (税込/¥4,400)



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

幻の和牛と言われる年間約50頭しか出荷されない稀少な黒毛和牛で、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。

島根県
食材

山陰海鮮御膳

¥4,000 (税込/¥4,400)



山陰沖で獲れた新鮮な刺身をはじめ、旨み豊かなのどぐろの煮付けなど、職人の技で丁寧に仕立てた一品。日本海の幸を丸ごと味わう、山陰ならではの贅沢御膳です。※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。



GRAND MENU



かつべ和牛 すき焼き御膳

¥4,000 (税込/¥4,400)

ドリンクバー
付き



舌触りとろける幻のかつべ和牛を特製割り下と地元産の新鮮な卵で食す贅沢な逸品。
※茶碗蒸し・お漬物付き

石見ポーク しゃぶしゃぶ御膳

¥2,000 (税込/¥2,200)

ドリンクバー
付き



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



当店のこだわり

出雲の地元野菜

出雲の豊かな土壌と清らかな水に育まれた地元野菜を使用しています。

地元農家が大切に育てた、旬の出雲野菜を安心してお召し上がりください。



※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。



GRAND MENU



国産牛 ビーフステーキ

¥2,000 (税込/¥2,200)



ジューシーな旨みとやわらかな食感が自慢の一品。肉本来の味わいを存分に引き出し、熱々の鉄板で香り高くご提供いたします。
※茶碗蒸し・お漬物付き

黒毛和牛 自家製ハンバーグ

¥2,000 (税込/¥2,200)



上質な黒毛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



当店のこだわり

黒毛和牛

当店では、安心・安全にこだわり、日本国内で大切に育てられた牛肉を使用しております。
旨みのバランスに優れた黒毛和牛ならではの味わいをお楽しみいただけます。



※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。



GRAND MENU



上うな井

¥2,000 (税込/¥2,200)

ドリンクバー
付き



香ばしく焼き上げたうなぎを、特製のたれでふっくらと仕上げました。旨みと香りが染み込んだご飯とともに、贅沢な味わいをご堪能ください。

※茶碗蒸し・お漬物付き

当店のこだわり

仁多米

当店のごはんは、すべて「出雲国 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。



天ざるそば

¥2,000 (税込/¥2,200)

ドリンクバー
付き



風味豊かな茄でたての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



※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。



GRAND MENU



石見ポーク豚ロース 特製生姜焼き御膳

¥2,000 (税込/¥2,200)



厳選した甘みのある豚ロースに甘辛の特製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

三元豚 カツカレー

¥2,000 (税込/¥2,200)



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。
※サラダ・スープ付き



当店のこだわり

石見ポーク

豊かな自然と清らかな水に恵まれた石見で育ったブランド豚。脂はあっさりとして甘みがあり、赤身は柔らかくジューシー。安心・安全にこだわり、旨み豊かな味わいをお楽しみいただけます。



※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。



KIDS MENU



お子様ディナープレート A

¥2,000 (税込/¥2,200)



◆ ————— ◆
お子様の“好き”をぎゅっと詰め込んだ特製プレート。ふんわりオムライスやスープ、デザートまで付いた、心おどる洋食ディナー。

お子様ディナープレートB

¥1,000 (税込/¥1,100)



◆ ————— ◆
お子様に人気のハンバーグやエビフライなど人気メニューを彩り豊かに盛り合わせた洋食プレート。



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)

※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。



DRINK MENU

ALCOHOL

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		
ソルティドッグ	¥600		

NON-ALCOHOL

ノンアルコールビール	¥500	ブルーレモネード	¥500
カシスソーダ	¥500	ライチオレンジ	¥500
カシスオレンジ	¥500		

¥1,800 で飲み放題にできます。

※瓶ビール、日本酒、冷酒を除きます。

SOFT DRINK

[HOT]

コーヒー	¥450
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

[ICE]

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
アイスマルクココア	¥550
アイミスルク	¥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
ジンジャーエール	¥350
コーラ	¥350