


ふろ茶屋



きまち温泉
大森の湯
Produced by あぶさcafe

営業時間 _____ 11:00 ~ 21:00

ラストオーダー _____ 20:30

お席に設置してある QR コードをスマートフォンで読み取り、ご注文ください。

※ご注文後の席の移動はご遠慮ください。

お風呂上がりのからだ喜ぶ、発酵処。
 からだの内側から健やかになる発酵ごはん。
 じっくり時間をかけて旨味を引き出した優しい
 味わいが、湯上がりのからだに染み渡ります。
 自然豊かな島根や松江の旬の食材をふんだ
 んに使ったメニューをご用意。地元で採れた
 お米や新鮮な食材が持つ本来の美味しさを、
 いろいろを囲んでご堪能ください。



御膳



仁多米

米・食味分析鑑定コンクールで金賞を受賞し続ける、西日本屈指のブランド米。「東の魚沼、西の仁多米」と称され、国内外で高評価。寒暖差と雪解け水が、強い粘りと甘みを育みます。



宍道湖産しじみ

日本有数の漁獲量を誇る宍道湖産のしじみ。汽水湖の恵みでふっくらとした身、濃厚で豊かな旨味と栄養が特長。良質な水と環境が育てた、味わい深い松江の恵みです。



森田醤油さんの醤油

出雲の山あい奥出雲で育まれる森田醤油。国産丸大豆と小麦を用い、木桶でじっくり熟成した無添加の天然醸造。まろやかな甘みと深い旨味が素材を引き立てます。



島根和牛

豊かな自然の中で生まれ、とろける脂の甘みと奥深い旨みが魅力の島根県産黒毛和牛。柔らかな口どけと深いコクをご堪能ください。



大山鶏

名峰・大山の自然とミネラル豊かな地下水で育つ大山鶏。バランスの良い飼料でストレスなく育ち、ブリッとした弾力とジューシーさが魅力。噛むほどに旨味が広がります。



奥出雲ポーク

奥出雲の自然と徹底した衛生管理のもとで育つ奥出雲ポーク。高い保水性によるジューシーな旨味と脂の甘みが魅力。生産数が少なく、臭みのない柔らかな味わいの銘柄豚です。

ごちそう 山陰の（ごっつお）をお楽しみください ごっつお いろいろ御膳

料理長特製の季節で変わる九種の副菜に、奥出雲ポークの味噌漬け、出雲そば、宍道湖産しじみ汁、仁多米を添えた御膳。島根の恵みと発酵の旨みを囲炉裏を囲んで味わう看板メニュー。

¥1,800 税込 ¥1,980

お品書き

- ・出雲そば・奥出雲ポークの味噌漬け
- ・季節の副菜9種・仁多米・宍道湖産しじみ汁



奥出雲の森田醤油・浜田の藻塩で味わう 島根和牛の特製ステーキ御膳

上質で繊細な肉質、とろける脂が特徴の島根県産黒毛和牛。島根県奥出雲の森田醤油、浜田の藻塩で土地を丸ごと味わう贅沢な御膳です。

島根和牛

¥2,709 税込 ¥2,980



島根和牛

和牛オリンピック2冠受賞 島根和牛の 特製すきやき御膳

¥2,436 税込 ¥2,680

自家製のコクのあるタレと島根県旭養鶏舎の濃厚なブランド卵「ネッカエッグ」で。島根の和牛はすき焼きこそ至高。仁多米との相性も◎

島根和牛

「和牛のオリンピック」で何度も日本一に輝く実力派。最大の特徴は、口の中でとろける柔らかな肉質と、あっさりしつつもコクのある脂の甘みです。実は和牛のルーツとも呼ばれる深い歴史を持っています。



日本三大そば 出雲そば御膳

日本三大そばの出雲そば。挽きぐるみならではの豊かな香りとうま味の出雲そばと舞茸天ぷら、仁多米のじゃこめしなど島根を堪能。

日本三大そば

¥1,345 税込 ¥1,480



奥出雲ポーク

奥出雲ポークときのこ
せいろ蒸し御膳

¥1,618 税込 ¥1,780

奥出雲ポークと旬の地場野菜をせいろでふっくら蒸し上げた一品。しっとりとした豚肉の旨味をポン酢で。



奥出雲ポーク

奥出雲ポークの
自家製味噌漬けとろろ御膳

¥1,436 税込 ¥1,580

味噌に漬け込んだ奥出雲ポークを香ばしく焼き上げ、とろろご飯と楽しむ、やさしい味わいの御膳です。



大山鶏

大山鶏の醤油麹漬け・
舞茸の天ぷら御膳

¥1,164 税込 ¥1,280

噛むほどに旨味が広がる大山どりを森田醤油の醤油麹に漬け込み、舞茸と共にサクッと香ばしく天ぷらで。

出雲そば

日本三大そばの一つ「出雲そば」。黒っぽい色と野趣あふれる香りが特徴です。ソバの実を甘皮ごと挽く「挽きぐるみ」で作られるため、栄養価が高く風味も豊か。割りや釜揚げは、出雲ならではの楽しみ方です。



地元民愛する
ソウルフード

松江名物 カツライス

¥1,073 税込 ¥1,180

サクサクのとんかつに特製デミグラスソースをたっぷりかけた松江のソウルフード。どこか懐かしくも満足感のある一皿です。



雲南名物焼き鯖 焼き鯖ひつまぶし

¥1,345 税込 ¥1,480

脂の乗った焼き鯖の香ばしさ。雲南名物・焼き鯖を薬味と出汁で三度楽しむひつまぶし。



肉厚アジフライ定食

¥1,164 税込 ¥1,280

肉厚なアジをサクッと揚げ、外は香ばしく中はふっくら、旨み広がる食べ応えのある定食です。森田の醤油とマヨネースでギルティ飯。



マグロ山かけ丼定食

¥1,527 税込 ¥1,680

マグロの旨みと滑らかなとろろが、仁多米ごはんに絡む山かけ丼。



大山鶏

大山鶏の発酵から揚げ定食

¥982 税込 ¥1,080

醤油糀に漬けることでやわらかく、旨みを引き出しました。外は香ばしく中はしっとり、発酵の旨みが広がる唐揚げです。



島根県仁多郡の名物料理 豚ホルモン自家製タレ焼き定食

¥1,164 税込 ¥1,280

ぶりぶりの豚ホルモンを野菜と醤油ベースの自家製甘辛タレで仕上げた、地元の定番料理です。焦げた醤油の香りが食欲をそそります。



旭養鶏舎「ネッカエッグ」と日本一のお米「仁多米」の卵かけ定食

¥709 税込 ¥780

米・食味分析鑑定コンクール 国際大会で幾度も「金賞」を受賞している仁多米を、濃厚な味が特徴の「ネッカエッグ」で味わう至高のTKG。



コメの甘みを味わう 仁多米山賊むすび (2合分)

¥891 税込 ¥980

焼き鮭、塩こんぶ、カリカリ梅、3種の具材がたっぷり入った特大おむすび。

出雲国 仁多米

厳選された「出雲国 仁多米」を使用。地元和牛の完熟堆肥で育て、初(もみ)のまま低温貯蔵、出荷直前に精米することで、新米のような香りと旨味を楽しめます。冷めてもツヤと旨味が落ちず、もっちり美味しいのが特長です。

カツライス

「松江でカツといえばコレ!」と市民に愛されるソウルフード。ご飯にカツのをせ、特製デミグラスソースをかけるのが松江流。城下町で親しまれてきた味わいです。市内 20 店舗以上で提供されているので、ぜひ食べ歩いてみてください。



奥出雲・いしだとうふ店さんの湯葉使用 湯葉そば（冷・温）

¥1,164 税込 ¥1,280

大豆の豊かな香りと濃厚かつなめらかな「いしだとうふ店」の生湯葉と、出汁の旨みが広がる一杯。素材の良さをシンプルに楽しめるそばです。



舞茸天ぷらそば（冷・温）

¥982 税込 ¥1,080

香り高い舞茸をサクッと天ぷらに。風味豊かな出雲そばと一緒に楽しみください。



出雲割子そば（冷）

¥791 税込 ¥870

香り高いそばを三段の器で味わう出雲名物。薬味とつゆをかけて楽しむ、素朴で奥深い味わいの一品です。島根にきたら食べずには帰れません。



出雲釜揚げそば（温）

¥791 税込 ¥870

つゆを入れて、熱々のそば湯ごと味わう出雲そば。お好みで味付けでそばを堪能。



山かけそば（冷・温）

¥982 税込 ¥1,080

なめらかなとろろが風味豊かな蕎麦に絡む、喉越し抜群の一杯。



宍道湖産 しじみ

宍道湖産 しじみラーメン

¥982 税込 ¥1,080

宍道湖産しじみの旨みが凝縮。出汁が体に染み渡るラーメン。



醤油麩ラーメン

¥791 税込 ¥870

森田醤油の醤油麩使用。奥深いコクと旨み。最後の一滴まで飲み干す一杯。

出雲名物 割子そば・釜揚げそばの美味しい食べ方

わりご 割子そば

割子そばは、器に直接つゆをかけていただくのが特徴です。

- 1 一段目：薬味をのせ、つゆを上から直接かけていただきます。
- 2 二段目：一段目に残ったつゆを下の段へ移し、薬味とつゆを足します。
- 3 三段目：同じように繰り返します。

【美味しくお召し上がりいただくためのコツ】 どちらのおそばも、つゆは少しずつ足して「お好みの濃さ」に調整していただくのがおすすめです。

釜揚げそば・温かいそば

かけそばと違い、そば湯ごと盛られたそばにつゆをかけ、味を自分流しでできる出雲独特の食べ方です。

- 1 味付け：どんぶりの中に、直接、別添えのつゆを回し入れいただきます。
- 2 味を調える：食べながら、つゆは少しずつ足して、お好みの濃さに調整してください。
- 3 味わう：おそばと一緒に、とろみのある温かいそば湯もそのままお楽しみください。

奥出雲とうふ・いしだ

美味しい水と厳選した大豆を使い、職人が昔ながらの製法で丁寧に仕上げる「いしだ」の豆腐。ひと口で、大豆の濃厚な甘みと旨みが広がります。湯葉の味わいも格別。湯葉そばは少量生産のため、数量限定でのご提供です。

しじみラーメン

宍道湖のしじみは、早朝、宍道湖に漕ぎ出した小舟から「ジョレン（丈連）」と呼ばれる手かき網を湖底に入れて引き上げています。いろいろ茶屋の玄関の天井をご覧ください。実際に使われていたジョレンを展示しています。



一緒にどうぞ！
小マグロ丼 ¥618 税込 ¥680 麺類のお供に嬉しいサイズの小サイズのマグロ丼。



奥道湖産 しじみの酒蒸し
¥527 税込 ¥580

奥道湖産しじみの身もスープも旨味が凝縮。飲み干したくなる出汁。



浜田名産 赤天
¥436 税込 ¥480

魚のすり身に唐辛子を練り込み、衣をつけて揚げた浜田名物。ピリッとした辛みと香ばしさがクセになる一品です。



奥出雲とうふ・いしだの冷や奴
¥436 税込 ¥480

県内産の大豆のみを使用し【古式手寄せ製法】で丁寧に作られた、濃厚な甘みとなめらかさ。



あごのやき
¥436 税込 ¥480

飛魚（あご）のすり身を香ばしく焼き上げた山陰名物。弾力と凝縮した旨味！



奥出雲ポーク豚しゃぶサラダ
¥800 税込 ¥880



奥出雲とうふ・いしだの豆腐サラダ
¥618 税込 ¥680



豆腐の味噌田楽
¥345 税込 ¥380



大山鶏の醤油糍漬けから揚げ
¥618 税込 ¥680



豚ホルモン自家製タレ焼き
¥618 税込 ¥680



アジフライ
¥709 税込 ¥780



マグロ山かけ
¥618 税込 ¥680



ポテトフライ
¥436 税込 ¥480



枝豆
¥345 税込 ¥380



奥道湖産 しじみ汁
¥300 税込 ¥330



きすき白プリン
木次バスチャライズ牛乳使用

¥345 税込 ¥380

木次牛乳の自然な甘みとコク。なめらかな口どけに癒されるプリン。



きすき白ソフト
木次バスチャライズ牛乳使用

¥436 税込 ¥480

木次牛乳の風味そのまま。生乳本来の美味しさをダイレクトに堪能。



仁多米もちの出雲ぜんざい
(香の物、番茶付)

¥618 税込 ¥680

もっちり甘い仁多米もちの出雲ぜんざい。香の物と番茶でほっと一息。



金魚鉢クリームソーダ
¥618 税込 ¥680

涼やかな金魚鉢グラスに心躍る。昔懐かしいレトロなクリームソーダ。



抹茶ラテ (HOT・ICE)
¥527 税込 ¥580

日本三大菓子処・松江の抹茶文化と木次バスチャライズ牛乳のコラボ。



きまち 来待ラテ (HOT・ICE)
(黒豆きな粉ラテ)
¥527 税込 ¥580

見た目はまるで来待石(きまちいし)。黒豆きな粉と木次牛乳の優しい味わい。



奥出雲とうふ・いしださんの豆乳使用
豆乳スムージー
¥436 税込 ¥480

濃厚豆乳。大豆の自然な甘みが体に優しいスムージー。

木次乳業 日本初の「バスチャライズ(低温殺菌)牛乳」を生んだ島根の乳業メーカー。豊かな自然の中で育った牛の生乳を使用し、熱処理を極力抑えることで、搾りたてのような自然な甘みとすっきりした豊かな風味が味わえます。



きまち温泉
大森の湯
Produced by 

おろcafe

1.食物アレルギーのご確認は受付スタッフにお問い合わせください。2.調理過程で本来食材に含まれないアレルギー物質が混入する可能性がございます。ご理解をお願いいたします。3.そばアレルギーをお持ちの方へ「そば」「うどん」「ラーメン」の麺類は別々のお湯で茹でておりますが、同じ厨房内で調理している関係上、アレルギー物質が混入する可能性がございます。あらかじめご理解をお願いいたします。