

出雲そば

そば
一番人気



天ぷら
揚げたて

割子そばに揚げたて天ぷらが付いてこのおねだん！
天ぷら割子そばセット(3枚)
※季節により天ぷらの具材が変わる事があります。
1,480円
天ぷら単品 **800円**

割子そばに天かす、山芋、
山菜をトッピング。
3色割子そば
980円



割子そばのお召し上がり方

つゆをそばに直接かけてお召し上がり。
器に残ったつゆは次の器にかけていきます。

温かい

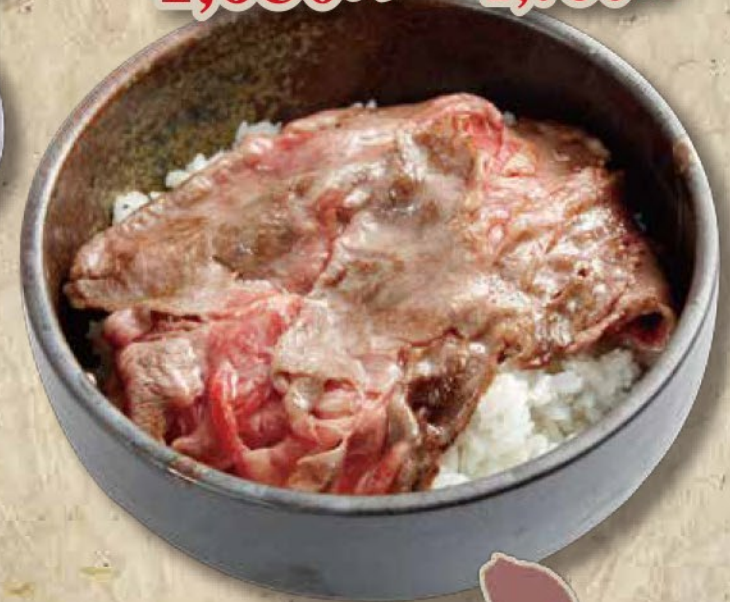
出雲釜揚げそば
880円



暖かいそばの後に
割子そばが美味しい！
割子1枚 **270円**

最高級の島根和牛のみで
シンプルなどんぶりに仕上げた一品です。

しまね和牛どんぶり
(スープ・サラダ・漬物付) (ごはんのみ大盛)
1,680円 **1,780円**



割子1枚追加 **270円**
割子そば(3枚) 880円

出雲ぜんざい

出雲が発祥のぜんざい。
大きな地元産焼きもち入り！

650円

出雲ぜんざい学会認定店



**天ぷら割子
うどんセット(3枚)**

※季節により天ぷらの具材が変わる事があります。

1,480円 天ぷら単品 **800円**

割子1枚追加 **270円**

割子うどん(3枚) 880円



天ぷら
揚げたて

出雲の国
麺家

裏面はラーメン、ドリンク等です。

◆「そば」と「ラーメン・うどん」は別々の茹で麺器を使用しています。
◆商品によっては、他のお客様との提供の順番が前後することがあります。◆価格は全て税込です。

ラーメン

スサノオラーメン

(普通盛り) **880円** (大盛り) **980円**

味噌

※写真は大き盛り

トロトロの
半熟煮玉子

風味のいい新鮮ネギ
が味噌と合う

シャキシャキとした
歯ごたえのメンマ

炒めた玉ねぎの
甘みと旨みが絶妙

とろける旨さの
国産焼豚

あご(飛魚)のすり身を
使った剣のかまぼこ

スープがおいしいから他の
ラーメンよりスープ1.5倍増量

各ラーメンの大盛りは
+100円

極上の地元産味噌に糀を
ブレンドしたコクのあるスープ

人気番

島根和牛鉄鍋チャンポン 1,280円

あつあつのチャンポンに和牛と
地元産野菜をたっぷりど!



大きな島根和牛すね肉が
ゴロンと入ったカレーです。

島根和牛カレー 1,280円

サラダ付

ごはん大盛り **+110円**

+350円でカツカレーにできます。

島根県産 ロースとんかつ御膳 1,380円

ロースとんかつは島根県産の豚肉を。
しじみ汁は宍道湖産大和しじみを使用。
出雲そばも付いてお得です!

ごはん大盛り **+110円**

ごはん 島根県産「きぬむすめ」使用
小盛り **150円** / 並盛り **200円**
大盛り **250円**



味噌

味噌ラーメン	830円
味噌バターラーメン	880円
ねぎ味噌ラーメン	930円
味噌チャーシュー麺	1,030円

醤油

醤油ラーメン	780円
ピリ辛醤油ラーメン	830円
醤油ねぎラーメン	880円
醤油チャーシュー麺	980円

塩

塩ラーメン	780円
塩バターラーメン	830円
塩ねぎラーメン	880円
塩チャーシュー麺	980円

大社飛魚野焼き(5切) 400円



最長で200mの
距離を滑空するあご
(飛魚)は「島根県の魚」。
そのすり身で作った
出雲名物のかまぼこです。

ボリューム満点で皮はパリパリ、
中身はジューシー。

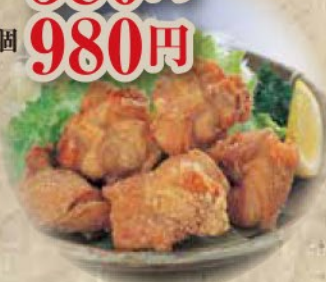
焼餃子(5個) 380円



鶏の唐揚げ

ジューシーなお肉が
ビールにあう!

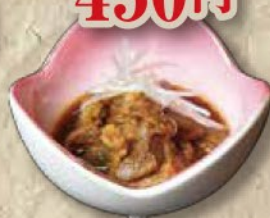
3個	380円
5個	580円
9個	980円



島根名物盛合せセット (赤天・野焼き) 580円



すじ肉 450円



高級島根和牛の ハチノス 450円

ハチノスとは牛の第二胃のこと。
独特の食感が味わえます。
生姜とニンニクの2種類のタレで。

生ビール(中) アサヒ 680円



ノンアルコールビール アサヒ 400円

出雲の國 いも風土記(グラス) 530円 出雲の國 そば風土記(グラス)

全国新酒鑑評会金賞受賞蔵

冷酒本醸造出雲富士(300ml) 830円



コーラ・ラムネ・ウーロン茶・オレンジジュース 各200円

出雲の國
麵家

裏面は出雲そば、うどんです。 当店は安心な地元の食材にこだわっています。 ◆麺は100%国内産小麦粉を使用。◆お米は島根県産の「きぬむすめ」を使用。◆ネギは出雲市産を、その他の野菜は国産野菜を使用。◆価格は全て税込です。◆商品によっては、他のお客様との提供の順番が前後することがあります。