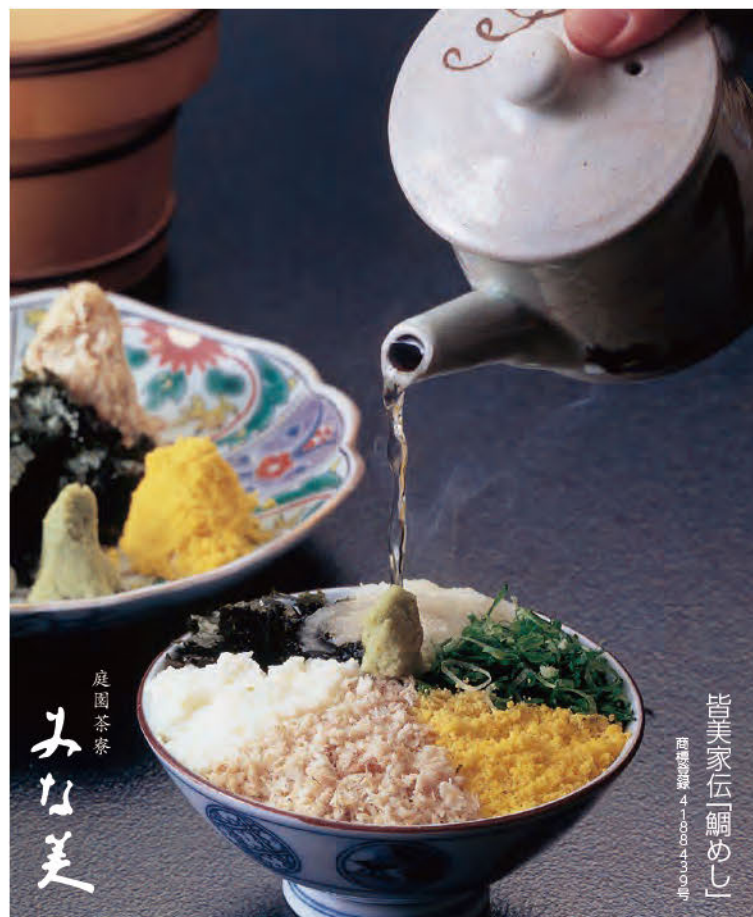




「家伝・鯛めし」の由来  
江戸・文化文政の時代、長崎に赴いた側用人がそこで見覚えた西洋料理を松江藩第七代藩主松平不昧公に献じたところ、大変お気に召したという説と、二方公は常に「そば具」と「汁かけご飯」を愛好していたという聞き伝えを基に、明治二十一年に創業した皆美館の初代板前長西村常太郎が考案。以来家伝料理として当館に代々伝承されています。

皆美家伝「鯛めし」  
高橋家録 4-1-0004-339号

庭園茶寮

みな美

## 「家伝・鯛めし」の四つのこだわり



### ◆鯛へのこだわり

鯛の身のそぼろは、1.5キロから2キロ級の国産鯛の上身(刺身にする部分)をそくように包丁を入れて湯がきます。

火が通ったところで、これを湯せんでいりながらそぼろにします。出汁の風味を生かすため、鯛には味をつけないのが特徴です。

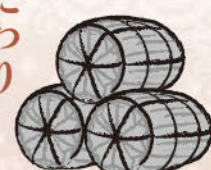


### ◆卵へのこだわり

しまね発全国ブランド「ネッカエツグ」を使用。

炭と木酸酢で作る天然の飼料「ネツカリッチ」と海藻を与えて育てた鶏から産まれた卵です。

色つやが良く、甘味とコクがありなめらかで舌触り良く、生臭みがありません。



### ◆米へのこだわり

「仁多米こしひかり」とは、島根県仁多郡奥出雲町で収穫されるコシヒカリの産地ブランドで、日本穀物検定協会の米食味ランキングでは、西日本で唯一「特A」を獲得した高評価の良質米です。



### ◆出汁へのこだわり

秘伝として伝わる出汁の作り方は、カツオの本節をベースに味をだし、うすくちしうゆ、みりん、酒を使って味付けします。

しうゆは、当社指定のしょうゆ会社の特注しているものを使用していて、出汁の色は無色に近いものとなっています。



## 皆美の今宵膳

◆家伝「鯛めし」

鯛めし御膳

やくも  
八雲

四、〇〇〇円  
(税込四、四〇〇円)

鯛めし一式、もずく、胡麻豆腐、お浸し、茶碗蒸し、造り、カレイ煎餅揚げ、豚味噌煮

◆四季の旬を焚込みごはんに  
◎島根県産仁多米こしひかり使用

釜飯御膳

みやび  
雅

四、〇〇〇円  
(税込四、四〇〇円)

釜飯一式、もずく、胡麻豆腐、お浸し、茶碗蒸し、造り、カレイ煎餅揚げ、豚味噌煮

◆皆美の味「鰻まぶし」

鰻まぶし御膳

いずも  
出雲

四、三〇〇円  
(税込四、七三〇円)

鰻まぶし一式、もずく、胡麻豆腐、お浸し、カレイ煎餅揚げ



皆美の味 鰻まぶし

国産鰻を蒲焼きにし、薬味とお出汁で、二通りの味をお楽しみいただけます。



※サービス料を別途10%頂戴致します。  
※個室指定のご利用は別途お部屋代を頂戴致します。  
※料理内容、器は季節により変わる場合がございます。



# 夜

## の会席料理

■当日13時までの要予約

調理長おすすめの  
特選鯛めし会席

# 堀川

お一人様 **8800円** 税込

その他、前日までのご予約にて  
各種会席料理承ります。

お一人様 **8,800円** 税込

～ **16,500円** 税込

その他ご予算に応じてご用意させていただきます。



■夜のお膳物

# 山陰のごちそう釜めし

お一人様 **4,950円** 税込

・上記をはじめ、夜のお膳物もございます。