



はじめに・・・  
雷神のおもてなし



雷神オリジナル

地産の逸品



一品・おつまみ  
くんせい



サラダ



たまご・飲茶



豆腐



魚



しまね和牛



串焼き  
焼きもの



揚げもの



ピザ・  
パスタ・麺



ご飯・汁



デザート



「野菜を美味しく食べられるお店」

「野菜を楽しく食べられるお店」

を旨し、特に地物(島根産)にこだわってお店を開いて参りました。

天候や気温の微妙な変化でその時その時採れる野菜は様々で、時期によっては同じ物ばかりや、全く採れない時もありました。それでも、生産者の方々の想いや私達の想いをお客様に届けることにこれからも一生懸命取り組んで参ります。

昨今は、偏食やアレルギーの方々も多いため、身体が思わぬ悲鳴をあげることがあります。

「雷神」は、「美味しい」「はもちろへ」、「楽しんで」、「夏にはからだがかぶる、

「幸せなごはん」の食事をとって頂きたいと思っております。

今宵、「雷神」が「神」に「お祈り」を「お願ひ」いたします様に……。

初夏

# 雷神だけでしか食べられない

## 「おすすめ」の一品！

① 奥出雲産の濃厚な豆乳を使用した  
雷神オリジナルの豆富です。

**雷神豆富** 550 円 (税抜 500 円)



クリームチーズを丁寧に練り込み、舌触りを優しく仕上げています。  
日本酒、ワインにも合わせて頂いても美味しく召し上がれます。  
添えてありますわさびをつけて召し上がってください。もしも味が  
薄く感じましたら少量醤油をお使いください。

② 奥出雲町大馬木産のもち米を使用。  
オープンからある唯一のメニューです。

**もち米しゅうまい** 660 円  
( 3 個 ) (税抜 600 円)



薄めの味付けですが、たくさんの素材の旨味が出て夕しなでも  
お召し上がり頂けます。1人前3個ですが、人数様によってお好みの  
個数をご用意致します。  
是非熱々のうちにどうぞ！

# 地産品を使った雷神の味

地域の生産者の方から直接仕入れをしてお作りする人気のメニューです。  
お酒のお供にも、ご飯のおかずにもそれぞれお好みでどうぞ！

## 松江産



島根県のブランドと言えば「宍道湖のしじみ」そのしじみの大粒のものを酒蒸しにしました。実を召し上がって頂くのはもちろん、エキスをいっぱい含んだ出汁を味わってください。

### 大粒しじみの酒蒸し

・・・880円  
(税抜800円)

## 雲南産



木次乳業さんのこだわりのチーズ達です。「パスチャイズ」の牛乳の品質を証明するこのチーズは、創業者の想いがこもった逸品です。

### おくいずもチーズの盛り合わせ

・・・1,078円  
(税抜980円)

## 島根県産



枝肉日本一になったしまね和牛。バラ肉の赤身と脂身の両方を楽しんでください。しまね和牛ならではの甘みと香が特徴です。

### しまね和牛の塩焼き (おろしソース)

・・・1,078円  
(税抜980円)

## 佐田町産



出雲市佐田町産の鹿肉です。以前、イベントで好評だった為、メニューに参上！臭みが無く、柔らかい肉質はなかなか食べられない逸品です。

### 鹿肉のロースト

・・・1,078円  
(税抜980円)

手にぎり

こだわりの塩

～お持ち帰り出来ます！～

奥出雲町産



奥出雲町産

淀江町産



松江市産



江津産



奥出雲、吾妻山の麓、大馬木産のコシヒカリです。馬木の水と自然と人の作り出した一級品。全国でも評価の高い自慢のお米です。

海士町産の藻塩を使っています。

仁多米おにぎり

(梅・明太子・おかか・昆布)

・・・(1個) 330円

(税抜300円)

全国でも有数の椎茸産地になった奥出雲。肉厚で旨味が強いのが特徴です。同じく奥出雲井上醤油さんの醤油の旨味とバターの香りが立つ一品です。あつあつをどうぞ。

奥出雲椎茸のホイル焼き

・・・715円

(税抜650円)

今や全国ブランドとなった「大山どり」歯応えのある肉質で、噛めば噛むほど旨味を感じる銘柄鶏です。あっさりとしたポン酢でお召し上がりください。

大山どりのたたき

・・・880円

(税抜800円)

松江の酒蔵「米田酒造」と、蒲鉾製造の東出雲「角蒲鉾」とのコラボで出来た天婦羅です。

地酒の酒粕を使った

すり身の天婦羅

・・・660円

(税抜600円)

島根の火山灰の中で乾燥し、魚の旨味を最大限に引き出した日本海産のさばです。脂がのって、旨味と甘みが絶妙です。

さばの灰干し焼き

・・・770円

(税抜700円)

# 一品・おつまみ

お酒が更に美味しくなります！是非ご一緒にどうぞ！

- 梅くらげ・・・・・・・・・・550円  
(税抜 500円)
- とり軟骨の梅和え (梅水晶)  
・・・・・・・・・・550円  
(税抜 500円)
- いかの塩辛・・・・・・・・・・550円  
(税抜 500円)
- 鯖の塩辛・・・・・・・・・・550円  
(税抜 500円)
- チャンジャ・・・・・・・・・・550円  
(税抜 500円)

鯖の塩辛



浜田の赤天



ずりポン酢



豚足のとろとろ煮込み



とりもつ煮込み

- 枝豆・・・・・・・・・・440円  
(税抜 400円)
- 浜田の赤天・・・・・・・・・・440円  
(税抜 400円)
- ずりポン酢・・・・・・・・・・615円  
(税抜 550円)
- 親鶏皮の塩麴焼き・・660円  
(税抜 600円)
- とりもつ煮込み・・・・660円  
(税抜 600円)
- 豚足のとろとろ煮込み 660円  
(税抜 600円)

木次乳業さんのこだわりのチーズ達です。  
「パスチャライズ」の牛乳の品質を証明するこの  
チーズは、創業者の想いがこもった逸品です。

●奥出雲チーズの盛り合わせ

・・・1,078円  
(税抜 980円)

●自家製漬けチーズ

盛り合わせ

(味噌漬け・たまり漬け・酒粕漬け)

・・・660円  
(税抜 600円)

●クリームチーズと一緒に

各 550円

(税抜 500円)

- ・刻みわさび
- ・いかの塩辛
- ・鯖の塩辛
- ・チャンジャ

・全種盛り・・・880円  
(税抜 800円)



クリームチーズと刻みわさび

●大豆ジャーキー・・・550円  
(税抜 500円)

●生チョコレート・・・550円  
(税抜 500円)

●MIX ナッツ・・・550円  
(税抜 500円)

燻製 (くんせい)

●奥出雲豆腐・・・440円  
(税抜 400円)

●たくあん・・・440円  
(税抜 400円)

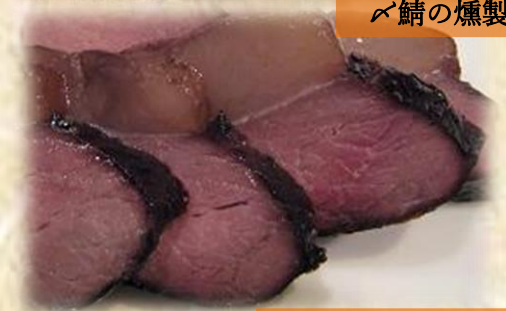
●しめ鯖・・・660円  
(税抜 600円)

●サーモン・・・770円  
(税抜 700円)

●いのしし・・・770円  
(税抜 700円)



鯖の燻製



いのししの燻製

# 野菜・サラダ

新鮮な野菜を自家製のドレッシングでどうぞ。多少量が多めですので、お1人様にはハーフサイズもご用意致します。

- 塩だれきゅうり・・・550円  
(税抜 500円)
- 地産野菜の彩りサラダとトルティーヤ・・・770円  
(税抜 700円)
- 奥出雲豆富とカリカリじゃこのサラダ・・・770円  
(税抜 700円)
- 板わかめとレタスのチョレギサラダ・・・770円  
(税抜 700円)
- 生ハムと温泉玉子のシーザーサラダ・・・770円  
(税抜 700円)
- とろろ芋と出雲蕎麦のわさび風味サラダ・・・770円  
(税抜 700円)
- お刺身入り海鮮サラダ・・・1,078円  
(税抜 980円)



塩だれきゅうり



お刺身と  
いろいろ海鮮サラダ



豆富と  
カリカリじゃこのサラダ



生ハムと温泉卵の  
シーザーサラダ



板わかめとレタスのチョレギサラダ



# たまご

※数量限定でのご提供です。

雲南市は吉田の「たなべのたまご」を使用。自然の中で育てられた卵です。  
濃厚な卵と海苔の香りをお楽しみください 蜆の出汁とくせになるふわふわの食感です

●岩海苔の茶碗蒸し

・・・660円  
(税抜 600円)

●ふわふわ雷神玉子

・・・770円  
(税抜 700円)



●明太子オムレツ・・・・・・・・・・・・・・660円

(税抜 600円)

●チーズオムレツ・・・・・・・・・・・・・・660円

(税抜 600円)

# 飲 茶

奥出雲産のもち米を使った食感のある焼売です。

●仁多米もち米しゅうまい (3個) ・・・660円  
(税抜 600円)

●海老蒸し餃子 (5個) ・・・660円  
(税抜 600円)

●小籠包 (5個) ・・・660円  
(税抜 600円)

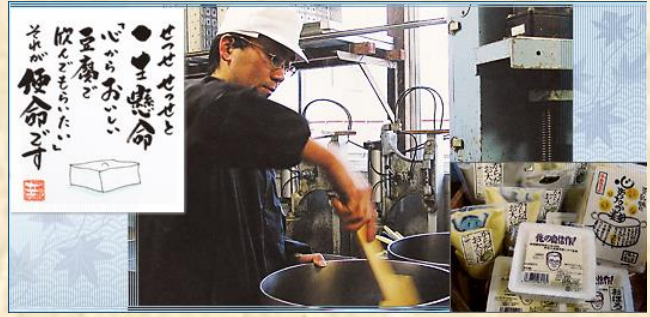
●いかの翡翠餃子 (5個) ・・・660円  
(税抜 600円)

●水餃子 (スープ) (5個) ・・・660円  
(税抜 600円)

●水餃子 (蒸し) (5個) ・・・660円  
(税抜 600円)



# 豆 富



奥出雲の清流と契約栽培で作られた大豆を使用した石田豆富さんの豆富です。  
濃厚な大豆の旨味が感じられる豆富です。



- 冷 奴 . . . . . 495 円 (税抜 450 円)
- 揚げ出し豆富 . . . . . 660 円 (税抜 600 円)
- 揚げたての厚揚げ . . . . . 615 円 (税抜 550 円)
- 山椒香る四川麻婆豆腐 . . . . . 715 円  
(税抜 650 円)
- 豆富と長芋のお好み焼き風 . 748 円  
(税抜 680 円)
- 自家製和だしでいただく  
出来立て蒸し豆富 . . . . . 770 円  
(税抜 700 円)



自家製和だしでいただく  
蒸し豆富



豆富と長芋のお好み焼き風



山椒香る四川麻婆豆腐



揚げたての厚揚げ

# 魚

## 日本海で採れた新鮮な魚です

旬を味わってください。

毎日仕入れで変わる為、「本日のおすすめ」を  
ご覧ください。

島根の味覚

## のどぐる



のどぐるはサイズや時期によって価格が大きく変わります。その日の大きさと価格  
については、スタッフにお尋ねください。仕入れがない時はご勘弁ください。

塩焼き



煮付け



### ～その他アラカルト～

- 海老と奥出雲椎茸のアヒージョ・・・770円  
(税抜 700円)
- 海老のチリソース・・・・・・・・・・825円  
(税抜 750円)
- 海老マヨ・・・・・・・・・・770円  
(税抜 700円)
- 海老の生春巻き・・・・・・・・・・770円  
(税抜 700円)
- スモークサーモンと  
クリームチーズの生春巻き・770円  
(税抜 700円)
- 七珍すずきとトマトの  
アクアパッツァ・・・・・・・・880円  
(税抜 800円)



海老のチリソース



アクアパッツァ

# しまね和牛

- しまね和牛の鉄板焼き ..... 2,178 円  
(税抜 1,980 円)

かつて全国に出荷されていた子牛の名産地だった島根県。肉の甘みと香りは絶品です。



しまね和牛の鉄板焼き

- 自家製ビーフジャーキー・715 円  
(税抜 615 円)
- しまね和牛のコロッケ・・770 円  
(税抜 700 円)
- 和牛すじ煮込み.....825 円  
(税抜 750 円)

自家製ビーフジャーキー



- しまね和牛の塩焼き (おろしソース)・・1,078 円  
(税抜 980 円)
- ローストビーフ.....1,375 円  
(税抜 1,250 円)



ローストビーフ



和牛すじの煮込



しまね和牛のコロッケ

# 串焼き

## 串焼き盛り合わせ

盛り合わせはご希望の方は本数でご注文ください。

焼きとり . . . . . 各 220 円  
(税抜 200 円)

- ・ もも (塩・たれ・おろしポン酢)
- ・ かわ (塩・たれ・わさび)
- ・ ずり (塩)
- ・ はつ (塩・たれ)
- ・ ぼんじり (塩・たれ)
- ・ せせり (塩・たれ)
- ・ ささみ (塩・たれ・梅しそ)



脂身があっさりしているのが石見ホークの特徴ですが、串焼きには、食感や風味が食べ分けられる部位をご用意致しました。島根のブランド豚の焼きたてを召し上がってください。ビールにも日本酒にもお奨めです。

焼きとん (豚串) . . . . . 各 220 円  
(税抜 200 円)

- ・ タン (塩)
- ・ のど軟骨 (塩・たれ)
- ・ とんとろ (塩・たれ)

巻き串 (まきぐし) . . . . . 各 220 円  
(税抜 200 円)

- ・ 白ねぎの豚肉巻
- ・ 奥出雲しいたけの豚肉巻
- ・ チーズのベーコン巻
- ・ エリンギのベーコン巻



巻き串いろいろ

野菜串 (やさいぐし) . . . . . 各 198 円 (税抜 180 円)

- ・ 玉ねぎ
- ・ 白ねぎ
- ・ しいたけ



# 焼きもの



手羽先の塩焼き

●手羽先の塩焼き (2本)・・・495円  
(税抜 450円)

●特製つくね・・・・・・・・・・・・・・・・各495円  
(税抜 450円)

- ・おろしポン酢
- ・明太チーズ
- ・たれ焼き (温玉)



つくねのたれ焼き (温玉)

●厚切りベーコンの網焼き・・・・・・・・・・825円  
(税抜 750円)



厚切りベーコンの網焼き

## しまねの干物

鮮魚とは違い旨味を凝縮させた日本海の干物をどうぞ。

- ・あじの開き・・・・・・・・・・・・550円  
(税抜 500円)
- ・いかの一夜干し・・・・・・・・・・968円  
(税抜 880円)



いかの一夜干し



あじの開き

# 揚げもの

揚げ物はやっぱり揚げたてが一番。  
特にコロッケはサクサクでホクホク  
のうちにお召し上がりください。

- フライドポテト . . . . . 440 円 (税抜 400 円)
- とりの唐揚げ . . . . . 748 円 (税抜 680 円)
- 豚の唐揚げ . . . . . 748 円 (税抜 680 円)
- しまね和牛のコロッケ . . . 770 円 (税抜 700 円)
- たこの唐揚げ . . . . . 825 円 (税抜 750 円)
- なんこつの唐揚げ . . . . . 660 円 (税抜 600 円)
- 長芋のふんわり揚げ . . . . 660 円 (税抜 600 円)



● とりの唐揚げ



豚の唐揚げ



長芋のもちもち揚げ

# ピザ



生地に米粉をブレンドし、サクサクのピザに仕上げています。  
お好みの枚数に切り分け致します。

- 生ハムのピザ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 990 円  
(税抜 900 円)
- 特製味噌と酒粕のピザ・・・・・・・・・・・・・・・・ 990 円  
(税抜 900 円)
- もちと明太子と海苔のピザ・・・・・・・・・・・・ 990 円  
(税抜 900 円)
- トマトとモッツァレラチーズのマルゲリータ・・ 1,100 円  
(税抜 1,000 円)
- ポテトとベーコンのマヨピザ・・・・・・・・・・・・ 1,100 円  
(税抜 1,000 円)
- 海鮮ジェノベーゼピザ・・・・・・・・・・・・・・ 1,100 円  
(税抜 1,000 円)
- 奥出雲チーズ4種のピザ・・・・・・・・・・・・・・ 1,320 円  
(税抜 1,200 円)

# パスタ



- とろろ芋とじゃこの和風スパゲッティ・・・・・ 990 円  
(税抜 900 円)
- 明太子と海苔のスパゲッティ・・・・・・・・・・・・ 990 円  
(税抜 900 円)
- 野菜たっぷりペペロンチーノ・・・・・・・・・・・・ 990 円  
(税抜 900 円)
- 鉄板焼きナポリタン・・・・・・・・・・・・・・・・・ 990 円  
(税抜 900 円)
- モッツァレラとトマトのスパゲッティ・・・・・ 990 円  
(税抜 900 円)



# ごはん・汁・麺

奥出雲の大馬木産の自慢の仁多米コシヒカリです

## ■ ごはんもの

- 白ごはん . . . . . 220 円  
(税抜 200 円)
- おにぎり . . . . . 330 円  
(1 個・お漬物付き) (税抜 300 円)  
・梅・明太子・おかか・こんぶ
- 焼きおにぎり . . . . . 385 円  
(1 個・お漬物付き) (税抜 350 円)  
・古醤油味噌・たれ焼き・味噌チーズ
- お茶漬け . . . . . 605 円  
・梅・明太子・のり (税抜 550 円)
- オムライス . . . . . 880 円  
(税抜 800 円)
- にんにくピラフ . . . . . 770 円  
(税抜 700 円)
- 石焼きビビンバ . . . . . 880 円  
(税抜 800 円)
- 梅とじゃこのチャーハン . . . . . 770 円  
(税抜 700 円)



仁多米ごはん



お茶漬け



にんにくピラフ



オムライス

## ■ 汁もの

- しじみ汁 . . . . . 550 円  
(税抜 500 円)
- 岩海苔汁 . . . . . 550 円  
(税抜 500 円)
- トムヤムクン . . . . . 770 円  
(税抜 700 円)

ごはんと一緒に . . . 。  
飲んだ後のべに . . . 。



宍道湖産  
しじみの  
みそしる

# 麺

奥出雲産仁多米の玄米を麺にしました。  
歯応えが良く、喉ごしの良いオリジナルの麺です。

●奥出雲冷麺・・・748円  
(税抜 680円)

●トムヤムラーメン・・・880円  
(税抜 800円)

雲南産の十割乾麺を使用

●割子そば・・・・・・・・・・858円  
(税抜 780円)



トムヤムラーメン



割子そば

## 炊き立てをどうぞ！

# 釜めし

自慢の仁多米をもっと美味しく食べて頂こうとご用意致しました！

■仁多米の白飯 660円

奥出雲の延命水で炊いたご飯です。 (税抜 600円)  
炊き立ての仁多米の美味しさを感じてください。

■しまね和牛の釜めし 968円

和牛の旨味が感じられる炊き込みご飯です。 (税抜 880円)  
炊きたてだから感じられる香りをお楽しみください。

■穴子の釜めし 968円

大田特産の穴子を使用した釜めしです。 (税抜 880円)  
炊き立てのご飯とふっくらした穴子が優しい食感です。

■新生姜とあげさんの釜めし 968円

新生姜と炊き立てのご飯の香り漂う釜めし。あげさんが旨味を吸って更にお米の旨さを引き立てます。 (税抜 880円)



# デザート

自慢の**雷神豆富**を使ったデザートです！



## 雷神豆富の黒蜜きなこ

.....660 円 (税抜 600 円)

クリームチーズを練り込んで作った自家製の雷神豆富に、きなこ、黒蜜、わらび餅を添えた、冷たくない甘味ものです。



## 雷神豆富と白玉の豆乳ぜんざい(温 OR 冷)

.....660 円 (税抜 600 円)

甘い小豆を豆乳がさっぱりとさせてくれます。  
豆乳は奥出雲石田さんの濃い豆乳を使用しています。  
バニラアイスをお好みで溶かし、甘さを調整してお召し上がりください。



## 雷神豆富のティラミス風

.....660 円 (税抜 600 円)

マスカルポーネとカカオパウダーの風味がティラミスのような味わいを演出。あっさりした雷神豆富との相性も良く、しつこくない甘さが特徴です。



■アイスクリーム各種・・・各528円

(税抜480円)



バニラアイス



抹茶アイス



いちごアイス



チョコアイス

挽きたてエスプレッソの

アフogaード.....550円

オーダーを頂いてから豆を挽きます。(税抜500円)  
苦みを感じながらの甘いスイーツです。  
最後のメにどうぞ!

いちごのレアチーズタルト.....660円

(税抜600円)

チーズの風味がしっかりと感じるレアなタルトと旬の島根県産のいちごをご一緒に.....

さくさくアップルパイ.....660円

(税抜600円)

食感が残る程度に煮込んだりんごとサクサクしたパイ生地との相性がほど良い一品。  
りんごの甘さは若干控えめにしておりますので、食べやすいデザートに仕上がっています。

フォンダンショコラ.....660円

(税抜600円)

温めて提供するデザートです。  
割ると中からとろ〜りチョコレートが出てきます。  
濃厚なチョコレートをお楽しみください。

チョコアイスとワッフル....660円

(税抜600円)

コクのあるチョコレートのアイスクリームをワッフルと一緒に召し上がりください。  
きまぐれフルーツをトッピングしています。



## しまね和牛 (しまねわぎゅう)

その昔、全国の銘柄牛となる子牛を多数排出した島根県。「糸桜」は奥出雲地方の伝説的な名血統。独特の香りと柔らかさで、島根を代表する名産品の一つです。隠岐の島の「島生まれ島育ち牛」隠岐牛は関東を中心に高い評価を受けています。



第7糸桜



A4以上のみが隠岐牛と称される

## 奥出雲椎茸 (おくいずもしいたけ)

奥出雲町の農業を支える事業の一つで、仁多米を精米した時に出る米ぬか等を原料とした菌床栽培。原木栽培に負けないほどの豊かな香りと、肉厚な身は、しっかりとした味わいで人気です。他にも舞茸やエリンギ、生きくらげ等が有名です。



## 宍道湖の大和蜆 (しんじこのやまとしじみ)

全国的にも有名な島根の特産「大和蜆」長い間その採取量は日本一だった。味噌汁、酒蒸し、にんにく醤油、佃煮など、幅広く食されるが、やはり朝の味噌汁は格別です。

## のどぐろ

島根県(日本海)産の魚で、最近一気にその名を全国に知らしめた「のどぐろ」「赤むつ」ともいうが、その名の通り、喉の奥が真っ黒になっている。煮付け・塩焼き・新鮮で大型のものは刺身で召し上がると絶品。



※島根県全域で水揚げされますが、浜田港で水揚げされたもので、脂ののり等一定の基準をクリアしたものを「どんちっち」と呼ばれます。「どんちっち」には他に鱈とカレイもあります。

## 仁多米 (にたまい)

世界で唯一、今も奥出雲で創業されている「たたら製鉄」。その原料となる砂鉄を採取する為に「鉄穴流し（かんなながし）」という作業が行われていました。その「鉄穴流し」を行う為に山を開墾し、出来たのがこの地方の田園です。（全てではありませんが）つまり、奥出雲の「仁多米」は伝統と歴史の上に誕生した逸品です。現在は堆肥や肥料、農薬も管理され、味だけでなく安心・安全なお米としても召し上がって頂けます。



## 豆腐 (石田とうふ)

奥出雲町横田で製造されている豆腐です。二代目の石田さんは、大豆の生産から地元調達にこだわり、契約栽培により安心・安全な豆腐づくりをされています。商品も多種にわたり、県内では認知度のある豆腐屋さんになりました。大豆の持つ風味と人の仕事による傑作を味わってください。



## チーズ (木次乳業)

過去にテレビ番組「どっちの料理ショー」の特選素材で取り上げられた木次乳業さんのチーズ。召し上がって頂くとすぐにお分かり頂けるその香りと深いコクのある濃厚な味。少々高級ですが、価値ある逸品です。



## 季節の野菜

何と言っても雷神のお奨めするのは「旬の地野菜」です。「野菜を美味しく食べられるお店」をコンセプトにしています。野菜は主に奥出雲の生産者さん達からの物が多いですが、季節がらや野菜の種類の関係で、今は島根県内に調達の地域は広がっています。松江市近郊からの物も多く、東出雲や安来など、減農薬・無農薬にこだわっていらっしゃる農家さんが非常に増えています。そのような方々の心のこもった優しい野菜を雷神のスタッフが更に美味しくして皆様にお届け致します。



## 恵曇の干物 (えとものひもの)

雷神で提供してます干物は全て松江市鹿島町の「恵曇産」です。昔から恵曇産の干物は有名ですが、培われた伝統と受け継がれた地域の味はもはや島根を代表するブランドとなりました。御飯のおかずやお酒のお伴にもよく合います。



## 本日の鮮魚 (ほんじつのせんぎょ)

日本海の恵まれた幸を少量ですが、新鮮なままお届けします。漁師さんの努力と魚屋さんの愛情も添えてお出ししたいと思っています。魚清さん、有難うございます！

## 井上醤油 (いのうえしょうゆ)

雷神の醤油と味噌は奥出雲町の下阿井で創業されています「井上醤油店」さんのものです。昔から地域で愛され食されてきた田舎の味は、現在首都圏を中心に一流料亭やホテル等で使われるようになりました。数年前には日本の料理人が奨める醤油ランキングでトップ10に3銘柄が入るなど、人気の醤油になっています。



## 塩 (しお)

昨今、こだわりの塩をよく目にしますが、雷神で使用しているのは、隠岐の「藻塩」と浜田市の「浜守 (はまもり) の塩」です。それぞれ独特の風味を持つ塩ですが、作り手の愛情が伝われば嬉しいのですが・・・。浜田のライフセーバーさん、有難うございます！



## 米粉 (こめこ)

雷神のピザで使用している米粉は、奥出雲酒造さんで日本酒の仕込みで削られた酒米の粉を頂いてお出ししています。奥出雲の恵まれた風土で育てられた酒米です。清酒「仁多米」がとても評価されていますので、当然ここのピザも美味しいですよ！



## 松江のいちご (野津農園)

のつ農園さんのイチゴは島根県産の紅ほっぺ  
イチゴ栽培では難しい**減農薬・減化学肥料**の栽培  
をしています。また、山から**湧き出たきれいな水**を  
使用して栽培しています。有名なのは**モーツァル  
トの楽曲**をハウス内で流しイチゴに聞かせていま  
す。

いつも謙虚で、誠実な野津さんの人柄がそのまま  
乗り移った甘くてきれいな苺です。



## 真知子農園

### 「元気なお母ちゃん」

真知子農園さんでは、**地域のみなさん**と  
一緒に、おもに**食育活動、生活支援、学習支  
援**を行なっておられます。**経済成長期**が終  
わり様々な矛盾を抱えた**社会問題**が起きて  
いる中で、改めて**家族の絆、地域の輪**の大  
切さが問われる時代です。忙しい毎日の中  
でちょっとでも**安心できる居心地のいい場  
所**であるように、また、より多くの方々  
が参加できる様な**取り組みや、地域コミュ  
ニティづくり**を一生懸命行なっておられま  
す。



## 石見ポーク

島根県の西部、邑南町で生育された豚肉。  
雌は大ヨークシャーとランドレースF1で、雄は  
産肉性を重視した原種豚を掛け合わせたハイブ  
リット豚。  
西洋好みの旨みのある赤身が特徴で世界で最も  
多く飼育されています。  
SPF 豚といわれる豚と同様に特定の病原菌のい  
ない豚で非常に健康的な豚です。



## 米粉製品 (まいもん工房)

島根県の南東部、安来市の奥、広瀬町比田地域  
で生産販売を全部自分たちでされています。  
小麦粉を一切使用しない米粉のパスタは、長い  
研究と努力、情熱によって生まれた貴重な産物  
です。小麦アレルギーの方でも安心して召し上  
がれる画期的な商品です。



# イッシーY.Y.ファーム

雷神のオープン間もなくからずっとお世話になっているおしどり夫婦の農家さん。脱サラから一転有機無農薬野菜の生産をされるとはなかなか出来ないことです。普段見られないような変わった野菜や旬を大切にしたもの作りをされています。

Saucy Dog のボーカルの石原さんのご両親。

メジャーで活躍されるのを心待ちにしています。



# 横田だんだん市

雷神の仕入れのスタートはここからです。奥出雲の横田地域の方々の野菜や旬の農産物が集まってくる貴重な産直市場です。



# 仁多特産市

出雲三成駅に隣接する人気の産直市場。春の山菜や農産物がたくさん集まる場所です。

最近では珍しい野菜もたくさん集まるようになってきました。



わたしたちは  
空山の豊かな  
自然を大切に  
みんなに空山の  
恵みが届けば  
うれしい。



# 松江のお茶

お茶処松江で、こだわりを持って作っておられる錦峰園さんと、宝箱さんから頂いています。

優しくて力強い香りのお茶です。

香りを楽しんで飲んで頂きたいです。

# おすすめ&お得なコース料理のご案内

## ① 雷神のおまかせコース

季節野菜・旬の魚・こだわりの肉で仕上げた雷神おすすめコース

- ・ 2,750 円 (お料理 5 品 + お食事 + デザート)  
(税抜 2,500 円)
- ・ 3,300 円 (お料理 6 品 + お食事 + デザート)  
(税抜 3,000 円)
- ・ 3,850 円 (お料理 7 品 + お食事 + デザート)  
(税抜 3,500 円)
- ・ 4,400 円 (お料理 8 品 + お食事 + デザート)  
(税抜 4,000 円)

※ご予算は一例です。4,400 円～のコースもご用意出来ます。  
(税抜 4,000 円～)



## ② 雷神だからできる、野菜たっぷりコース

- ・ 3,850 円～ (税抜 3,500 円～)  
(野菜中心のヘルシーなコース料理です)

【お気軽にご相談ください。】



## 1. ボリューム重視のお食事コース

・ 3,850 円～ (お料理 5 品+お食事+デザート)  
(税抜 3,500 円～)

(内容につきましては、ご相談に応じます。  
お気軽にお申し出ください。)



## 2. デザート重視のごゆっくりコース

・ 2,750 円～ (税抜 2,500 円～) (お料理 5 品+デザート 5 品)  
(軽くお食事の後、ゆっくりデザートを楽しんでください)



## 3. ご飯物別のとりあえずコース

・ 2,200 円～ (税抜 2,000 円～)

(ご飯物は別料金でご注文頂きます。  
ご来店されてすぐお食事出来ます)



「野菜を美味しく食べられるお店」  
「野菜を楽しく食べられるお店」

を目指し、特に地物（島根産）にこだわってお店を開いて参りました。

天候や気温の微妙な変化でその時その時採れる野菜は様々で、時期によっては同じ物ばかりや、全く採れない時もありました。それでも、生産者の方々の思いや私達の思いをお客様に届けることにこれからも一生懸命取り組んで参ります。

昨今は、偏食やアレルギーの方々も多い為、身体が思わぬ悲鳴をあげることがあります。「雷神」は、「**美味しい**」はもちろん、「**楽しく**」、更にはからだが悦ぶ、「**幸せになる**」食事をとって頂きたいと想っています。

今宵、「雷神」でお過ごしになる時間が素敵なものになります様に……。

