

京らぎ
名物



天然真鯛の生鯛茶漬 ￥1,750

鯛の薄造りをごまたれにからめ、ごはんののせて
熱いお出汁をかけサラサラっと



いちばん
人気

四季替り 花かご膳 ￥1,800

かごの中に7種類の小皿料理と陶板焼き・ごはん・しじみ汁・漬物



定番 京らぎ御膳 ￥1,500

刺身・天ら・小鉢2種・茶碗蒸し・ごはん・宍道湖産しじみ汁・漬物

境
港
産



本日の海鮮丼 宍道湖産しじみ汁・温泉玉子付き ￥2,180

手前がタレになっておりまして、温泉玉子はお好みで入れてお召し上がり下さい。



単品 むし寿司 ￥1,200



むし寿司御膳 ￥2,000

割子そば3枚 ￥800

天ざるそば ￥1,200

ざるうどん ￥700

天ざるうどん ￥1,100



出雲
そば

割子そばとにぎり寿司 ￥1,400



おまかせにぎり寿司 ￥1,650

仕入の具合により写真と内容が
異なる場合がございます。

昼
ごはん



自家製デミグラスソース 京らぎカツライス ￥1,650

数量
限定

ステーキプレート US産280 g ￥2,500

こちらは単品料理です



焦がしバター醤油の ステーキライス ￥1,800



お支払は一括清算のみとなりますのでご了承ください。



境港産 天然真鯛使用

鯛茶漬 ¥1,750

- 1.お茶碗にご飯を入れます。
- 2.鯛をごまたれにからめご飯の上にのせます。
- 3.お好みで鯛みそ、ネギやわさびをのせ 温かいお出汁をかけてお召し上がり下さい。

<How to eat>
Firstly, place the rice in the rice bowl.
Secondly, dip the Sea Bream in the
sesame sauce.
Then pour the Dashi soup into the
rice bowl.
Please add the special home made
Sea Bream miso paste
seaweed and leek as you wish.



境港産 天然真鯛

鯛みそ
レシロ

ごはん

焼おにぎり
お茶漬
手巻き寿司
チャーハン
など

地元の井上養鶏さんのたまごと
大山乳業さんの牛乳と生クリームで
おいしいプリンができました

焦がしカラメル

特製



プリン
¥300



アフタードリンク ¥200
コーヒー 紅茶(レモン・ミルク)



境港産 天然真鯛
鯛みそ 税込700円

京らぎの「無添加おやじの佃煮」
シリーズで一番人気の鯛みそ

余計なものを一切入れないシンプルで
素材の旨味を楽しめる鯛みそです

すべてが「人」による手作りになるため大量生産はできません。

びんがピカピカになるまでお楽しみください
残り少なくなったらびんに直接マヨネーズを入れたら
鯛マヨディップのできあがり！ これで”ピカピカ”



チーズ
合せ
最強!!

鯛みそハニー
鯛みそとはちみつを
2:1でまぜます。
はい、できあがり！

鯛みそ
マヨ
鯛みそとマヨネーズを
お好みでまぜます。
あなた好みに！

パン

食パン
ベーグル
マフィン
サンドイッチ
など

FRIED CHIKEN 鶏からあげ



HANAWARABE 刺身と天ぷら



花あらべ (5品) ¥ 1,200 Hanawarabe(5items)

- ① サーモンと平政刺身 ② えびと野菜天ぷら ③ 茶碗蒸し
④ 島根米ごはん ⑤ 宍道湖産しじみ汁

STEAK RICES 赤身ステーキ



SEA BREAM

境港産 天然真鯛



鯛とお出汁小うどん ¥ 700
Sea Bream and Soup Udon
うどん・だしまき玉子・ブロッコリー・人参



鯛とお出汁小茶漬 ¥ 950
Sea Bream and Ochazuke
鯛茶漬・だしまき玉子・ブロッコリー・人参



サーモンちらし寿司 ¥ 750
Salmon Chikashi Sushi
ちらし寿司・しじみ汁・ブロッコリー・かぼちゃ煮

GRAND SALMON

鳥取産 グランサーモン



お子さま海鮮丼 ¥ 1,100
Bowl of Rice Topped with Sashimi
サーモン入り海鮮丼・だしまき玉子・しじみ汁

12才までのお子さまメニュー

Kids Menu

バランスの良いお食事を