

# 松江市 報道提供資料

令和5年7月11日

## 件名

松江市美保関観光ビュッフェ「夜Cafe」のオープンについて

## 内容

別紙のとおり、美保関観光株式会社より取材依頼がありました。

広報、取材につきましてご協力方お願いいたします。

毎週金曜日に「夜Cafe」をオープンします。

と き : 2023年7月14日(金)、7月21日(金)、7月28日(金)、8月4日(金) 計4日

と ころ : 松江市美保関観光ビュッフェ

主 催 : 美保関観光株式会社

内 容 : 食事とドリンクの提供 ※テイクアウト可

美味しい食事と一緒に、美保関の夏の夜をお楽しみください。

## 注目点

- ・松江市地域おこし協力隊員の仲田さんによる、地元食材を使用した料理が提供されます。
- ・夕日、星空、美保関灯台の光、漁り火などの景色もお楽しみください。

※限定約35席となります。満席の場合はお待ちいただくか、ご案内できない場合があります。

ご予約をおすすめいたします。予約席には限りがあります。空き状況等確認の上、お越しいただけますと安心です。

## 【問い合わせ】

美保関観光株式会社  
美保関観光ビュッフェ  
TEL : 0852-73-0211、090-4651-8884

松江市役所  
文化振興課 施設管理係 福間、横田  
TEL : 0852-55-5513

松江市美保関観光ビューフェ「夜Cafe」のオープンについて  
(広報依頼)

梅雨の候、貴社におかれましてはますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

松江市美保関観光ビューフェでは、来る7月14日より毎週金曜日に「夜Cafe」をオープンする運びとなりました。

コロナウイルス感染症が流行する以前には、例年7、8月の間「いさり火カフェ」をオープンしておりましたが、今年は「夜Cafe」としてオープンいたします。

4日間の限定オープンとなっております。ぜひ、広報及び取材をお願いいたします。

記

1. 名称： 夜Cafe

2. 開催日： 2023年7月14日(金)

7月21日(金)

7月28日(金)

8月4日(金)

時間： 18時半開店、20時半ラストオーダー、21時閉店

開催場所： 松江市美保関観光ビューフェ

3. 内容： ・食事とドリンク(ソフトドリンク、アルコール)を提供します。

松江市地域おこし協力隊員の仲田さんによる、地元食材を使用した料理をご用意しております。※テイクアウト可

・漁り火や美保関灯台の光をお楽しみください。

・夕日や星空、遊歩道の散策など、自然を感じられます。

※限定約35席となります。満席の場合はお待ちいただくか、ご案内できない場合があります。ご予約をおすすめいたします。

予約席には限りがあります。空き状況等確認の上、お越しいただきますと安心です。

※詳細は、添付のチラシをご覧ください。

以上

《問い合わせ先》

松江市美保関観光ビューフェ

三角 邦男

[TEL : 0852-73-0211](tel:0852-73-0211)、090-4651-8884



4日間限定の「夜café」がopenします。

サンセット～星空～漁り火 素敵なひとときを

7月14日(金)

7月21日(金)

7月28日(金)

8月4日(金)

18:30 Open ・ 20:30 L.o ・ 21:00 Close

ところ 美保関観光ビューッフェ

〒690-1501 島根県松江市美保関町美保関 1338-10

～地元食材を中心に使用した料理を提供いたします～

<お食事>

美保関ところてんジュレと地野菜・海鮮パフェ ¥700

\*炊き込みご飯～パエリア仕立て～ ¥1,300

\*地元の食材・パン屋さんのサンドイッチ ¥900

\*下2品はしじみスープ付き、テイクアウトもできます。

ガレット ¥900、カプレーゼ ¥700、ケーキセット ¥1,200 etc

<ドリンク>

コーヒー、紅茶、だいたいソーダ、マンゴーフロート、くろもじ茶、ビール etc

テイクアウトもできます。

限定約35席となります。満席の場合はお待ちいただくか、

ご案内できない場合があります。ご予約をおすすめいたします。

※予約席には限りがあります。空き状況等確認の上、お越しいただきますと安心です。

お問い合わせ・予約先：0852-73-0211 . 090-4651-8884

仲田悠生 (Yuki Nakada)

◇松江市地域おこし協力隊員(令和5年度より活動)

活動：「食」を通じた地域貢献

◇出雲市出身

◇広島市で調理師(フレンチ・イタリアン)を18年務める

◇松江・島根の魅力を「食」を通じて伝えられるよう貢献していきたいです。



美保関ところてんジュレと地野菜・海鮮パフェ

¥ 700

色とりどりの地野菜

キラキラのところてんジュレ

魚・イカ (ポテトサラダも★)

涼しげな見た目と食感をお楽しみください



炊き込みご飯～パエリア仕立て～

しじみスープ付き

¥ 1,300

魚介の出汁がご飯にしみ込んだ

満足の一品です

宍道湖産のしじみを使用したスープも絶品です

写真の魚は「イサキ」

地元の漁師さんから未利用魚の仕入れがあった日に限り、写真のような贅沢なカタチで提供いたします。



地元の食材・パン屋さんのサンドイッチ

しじみスープ付き

¥ 900

写真はアゴ(トビウオ)のハンバーグです

PANTOGRAPH さん(松江市)のソフトパンと相性ピッタリ！美味！

ソフトパンなので食べやすいです

※コースやビュッフェ形式ではありません。お好きなお料理を注文ください。

※食材の仕入れ等により提供メニューを変更する場合がございます。ご了承ください。

※開催情報等詳細については「松江観光協会美保関町支部 HP」をご確認ください。



● 美保関 ところてんジュレと  
地野菜・海鮮パフェ

(林田谷魚羊魚店さんのところてん) ¥700

色とりどりの地野菜

海鮮・ホトケウザなどを

パフェ仕立てに。

涼やかな見た目と食感をお楽しみ  
ください!!

● 炊き込みご飯

～パエリア仕立て～

じみスープ付き ¥1,300

魚介の出汁がご飯に染み  
込んだ満足の一品です。

※写真は「イサキ」です。

仕入れによって内容は変更に  
なる場合があります。



● 地元食材・パン屋さんの  
サンドイッチ

じみスープ付き ¥900

写真はアゴ(ヒレウオ)

インパクトです。

PANTOGRAPHさんの食がけが  
リフトアップとピタリ!

※仕入れによって内容は変更になる  
場合があります。





● そば粉と生いんの  
チーズガレット ¥900

チーズをそば粉生地で  
包んだクルーゾの様な一品  
カラダも沁えられ、フワリと  
食べられます。生いんでふよと  
リッチに。

● 季節のフルーツと  
モッツァレラチーズの  
カプレーゼ ¥700

写真は白桃です。  
塩麹・ハーブで仕上げている  
ので、前菜にぴったりです。  
※フルーツは変更する場合が  
あります。



● 出雲いのし  
ジャッキー ¥300

(合同会社 百円せん)  
猪の旨みが詰まった  
ジューシーかつソフトな食感  
のジャッキー。  
「出雲地伝酒」、丸大豆  
しょう油ベースの食べやすい  
和風な味つけです。

● いちじくおから  
かりんとう ¥200

(島根町 潮風ゲルゴ)  
島根町のいちじくとおからの  
かりんとうです！ クッキーのような  
食感で一度食べたらずミツキです。  
コトともヒツツリ！  
島根町の朝市でしか買えない  
貴重な一品です。

おつまみ・コトと  
一緒に...