



うなん スパイス鍋

住 住所 ☎ 電話番号 🕒 営業時間 📅 定休日 🅑 駐車場 📄 ご予約について
大東町 加茂町 木次町 三刀屋町 吉田町 掛合町 平成25年12月現在

楽一献 八千代亭



ばっ粕と 山くじらの物語

濃厚な和風スープをベースに、味噌、酒の旨み、山椒、唐辛子を入れた鍋。具材は地元の一押し材料で。

住 雲南市大東町大東1627 ☎0854-43-2239
営 11:30~13:30/17:30~22:00 休 日曜日(月曜日は予約のみ) 🅑 普通車5台
予 2日前までをお願いします。

ドライブイン加茂



山海鍋(さんかいなべ)

寄せ鍋風、味噌ベース味。日本海の幸、地元産の鶏肉、鴨肉、しし肉、野菜を使用します。味噌だれは、赤味噌、中味噌をベースに練り込みます。好みで、にんにく、オロチの爪、ニラをまぜて食べていただきます。又は、ゴマ油、ラー油を入れても良いと思います。

住 雲南市加茂町加茂中874-2 ☎0854-49-7430
営 11:00~22:00 休 火曜日 🅑 普通車15台
予 2~3日前までをお願いします。

お好み焼 鉄板焼 千両



牡丹鍋

当店では、牡丹鍋に山椒を使用しております。味噌は一切使わず、あっさりスープで、舌にピリピリで鼻にぬける鮮烈な山椒の香りで、猪肉の味を最高に引き出せます。

住 雲南市加茂町加茂中884-2 ☎0854-49-7393
営 11:00~14:00/17:00~23:00 休 月曜日 🅑 普通車20台
予 前日までに、4名様以上をお願いします。

曾田屋



鴨南蛮鍋

好評をいただいている鴨鍋(そば付)のアクセントに、糸とうがらし、粉山椒を活用。その他、具入りラー油、チリソース、サルサソース等を検討中です。

住 雲南市大東町須賀295-8 ☎0854-43-2458
営 10:00~22:00 休 不定休 🅑 普通車20台、大型5台
予 年間の献立に入っています。(要予約)

あか川食堂



坦々ごま鍋

豆板醬とごまだれをブレンドしたマイルドな辛さが味わえる鍋です。お好みにより、辛さの調節は『おろちの爪』でできます。

住 雲南市大東町大東1008-4 ☎0854-43-2238
営 17:00~23:00 休 不定休 🅑 なし
予 前日までをお願いします。

居酒屋 永和



豆乳入り しょうが鍋

豆乳入りのスープに、たっぷり「しょうが」を入れたホカホカ鍋です。

住 雲南市加茂町加茂中884 ☎0854-49-7806
営 17:00~23:00 休 日曜日 🅑 普通車20台
予 前日までをお願いします。

ふじみつ



奥出雲ポークの レタス鍋

醤油ベースで、薬味ラー油をつけて食べる鍋。オロチの爪(大型唐辛子)を使った自家製ラー油です。

住 雲南市木次町下熊谷423-1 ☎0854-42-0356
営 17:00~22:00 休 不定休 🅑 普通車20台
予 2日前までをお願いします。

割烹 田丸屋



雲南スンドゥブ鍋

雲南産の食材を使用した鍋。スパイス、野菜、肉、麺にまで地産地消にこだわった鍋を作りました。特に、スープに特産の牛乳を入れて辛さをマイルドに、さらにコクを出しました。どうぞ、ご賞味下さい!

住 雲南市木次町新市33 ☎0854-42-0213
営 11:30~14:30/17:00~22:30 休 水曜日 🅑 普通車10台
予 3日前までをお願いします。

美園



キムチ鍋

魚、貝、肉、季節野菜を使用します。キムチ漬ではなく、豆板醬で味付け。スッキリ味です。

住 雲南市木次町木次463 ☎0854-42-0441
営 17:00~25:00 休 月曜日 🅑 普通車2台
予 前日までをお願いします。

さくら亭



カムジャタン風 牛テール鍋

ジャガイモと牛の骨付きテールをメインにした韓国風のスパイシー鍋(唐辛子、にんにく、粉山椒使用)

住 雲南市三刀屋町下熊谷1748-3 ☎0854-45-2229
営 11:00~24:00 休 火曜日 🅑 普通車8台
予 前日までをお願いします。

峯寺 遊山荘



ピリポカ山の幸鍋

唐辛子を入れたみそ味の鍋。地元産の猪肉と野菜を使用し、ゆずこしょうを混ぜて食べます。「ピリッ」として「ポカポカ」温まる鍋です。

住 雲南市三刀屋町給下1586-1 ☎0854-45-5800
営 鍋を提供できる時間は11:00~21:00 休 水曜日 🅑 普通車20台
予 3日前までをお願いします。

かね平



キムチ鍋

豚肉と牛ホルモンのキムチ鍋です。野菜がたっぷり、仕上げに煮込みラーメンが付きます。

住 雲南市木次町木次468-1 ☎0854-42-0036
営 17:00~23:00 休 日曜日 🅑 普通車2台
予 前日までをお願いします。

道の駅 さくらの里さすき



ピリッとカレー鍋

さくらの里さすき特製カレーと地元の醤油をベースとして作ったスープです。地元の生姜、唐辛子で辛味のアクセントをつけた鶏肉と野菜の鍋です。

住 雲南市木次町山方1134-31 ☎0854-40-0540
営 7:00~21:00(水、日は9:00~18:00) 休 元旦のみ 🅑 普通車53台
予 前日までをお願いします。

両国



キムチ鍋

とうがらし、にんにく、みそ味。スープはかつお昆布出しとガラスープ。具材は、豚肉、海鮮、野菜、豆腐など(好みでうどんも)

住 雲南市三刀屋町三刀屋1039 ☎0854-45-3045 営 17:00~23:00
休 日曜日、祝日 🅑 普通車2台
予 予約は前日までをお願いします。※人数が多い場合には、早めに予約をお願いします。

焼肉ホルモン笑ら炎



ホルモン鍋

雲南産スパイスと奥出雲和牛のブルブルホルモンのコラボ鍋です。美肌効果抜群の鍋です。

住 雲南市三刀屋町三刀屋36-4 ☎0854-45-2985
営 11:30~14:00/17:30~22:00 休 月曜日他 🅑 普通車12台
予 前日までをお願いします。