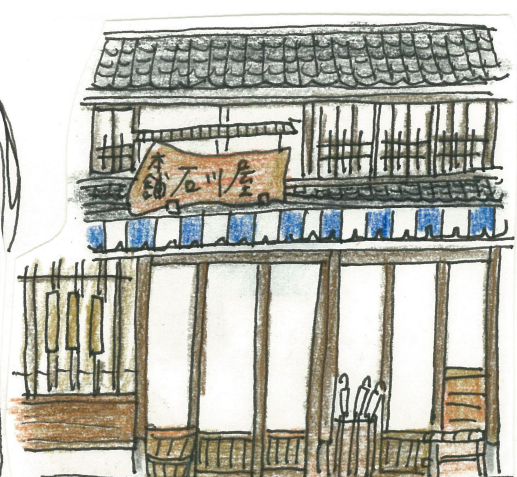


カネミ醤油

カネミ醤油
 明治8年創業。
 ま赤な壁が特徴。
 近くに行くと、お醤油の香ばしさが
 広がる
 倉庫業時代から使っている木桶で
 作られた醤油
 シェイクの中の一ツカ吹く、変らぬ
 製法で作られる
 かつ醤油はもちろん、煮物にも万能
 タイミングがよければ、中も見学も

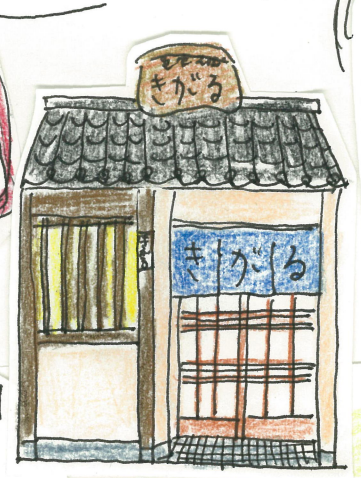
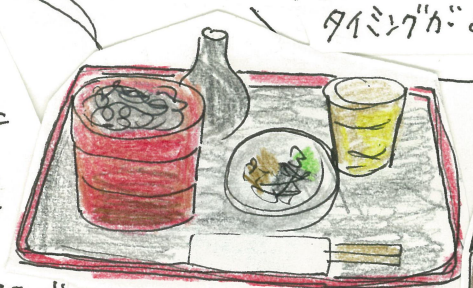


石川屋
 江戸時代から続く魚屋
 魚、魚、かまぼこ、佃出、料理
 旬の素材を使ったお惣菜も
 多く、一人用で「丁寧にパック」
 された様なおかずは、お酒も
 すみそや納豆の「ばかり」

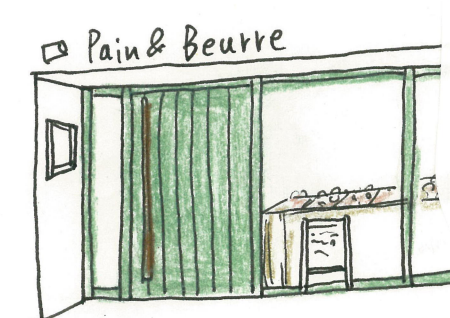
李白
 明治15年創業
 試飲スペース有
 人それぞれ、好みはマチマチ
 お酒が揃う
 料理のジャンルによて
 お酒を選ぶのも楽しい



出雲そば きがる
 創業 昭和5年
 地元産のそばを中心に
 石臼自家製粉により
 毎日手打ちのめんを作る
 そば屋
 出雲そばといえは「割りそば」
 11:00~19:00



出雲そば きがる



Pain & Beurre

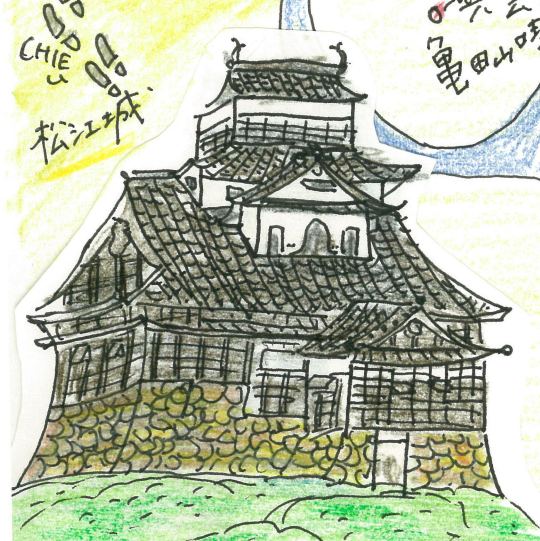
パンゼール
 全品イーストフード不使用
 人気はヨーグルトパンや
 あげぱん、定番から季節
 で変わるパンも楽しみ
 イートスペースあり
 7:30~19:00

- Buy
- Look
- Food and drink

そば 因本
 松江の江戸時代から
 続く名店 本松そばの
 歴史を引きつたお店
 オススメは釜揚げそば
 10:00~15:00



MIATSUE MAP



小泉ハ雲記念館



Lofcadis Hearn

ガンボスープは
 小泉ハ雲も愛した
 ニューオーズの「ソウルフード」
 Green's babyでも
 食べられます



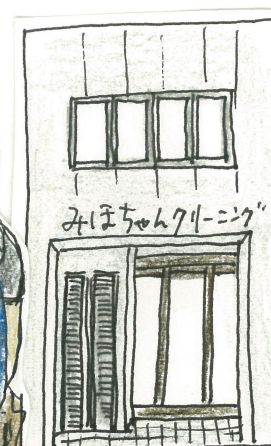
ゲストハウス KITATONO
 松江城まで
 徒歩5分
 お堀を散歩し
 て、松江の美味い
 探りに出かけて下
 夜はのんびりお宿

Green's baby
 お野菜バイキングは
 地元野菜を中心に
 クラフトなセラミックが
 楽しめます。
 グリーンズベイビーと聞いたら
 グリーンクレ-!、たまごの
 甘さか、T.暑い。
 リピーターもたま一品、
 ハンモックもあるの、ゆが
 お茶をしながら、ゆがゆが
 ちねの計画のスタート

CARRÉ
 フランス・京都・アイルランドで
 修行された店主が作る
 パンは、毎日食べても飽きない
 カヌレや、クレープは、テ-タイムの
 お供に、ワインに合うのも!
 豆、パン、クリームは、お気に入り!



CARRÉ



ゲストハウス KITATONO

