



最近のふくもと 2026 夏



梅雨ですね。じめじめ湿気の多い日が続きますが、紫陽花の美しい季節でもあります。お客様の毎日が少しでも快適でありますよう、願うばかりです。厨房の食材も地元とうもろこし、岩ガキ、夏野菜などなど夏の香りに包まれています。

7月始めシェフの福本は岡山県新見市大佐山キャンプ場にキャンプに行ってきました。綺麗なお勧めキャンプ場で今回で2回目でしたが笑えるくらい雨でしたが、飲んで喋って楽しいひと時でした。私とは別に家内と次男コウヘイは四国香川、徳島、高知へ。



全国の仲間の方々と



高知名物カツオ燃えすぎちゃう笑



徳島 大歩危峡



桂浜水族館ウミガメ 餌やりトングをなかなか離してくれない



祖谷の蔓橋 長男と家内もビビってます。なんと手作りです！



桂浜 坂本龍馬像

休みの日はあまり家に居らず、色々出掛けるようにしています。行った先々で優しくしてもらおうと気持ち良い旅になります。お客様目線を忘れず、私達もお客様に楽しい、リラックスできる空間づくりをこれからも目指していきます。

写真 福本コウヘイ

ふくもとの和牛について

当店で使っている和牛は鳥取、島根で育った黒毛和牛の雌牛のみを使用しています。

雌牛は雄牛(去勢)に比べてオレイン酸などの不飽和脂肪酸が多く脂の融点が低いいため口溶けが良いです。そのため食べた時に脂くどさを感じにくいのと胃や腸に残りにくいので胃もたれやむかつきも雄牛に比べて少ないです。また雌牛は旨味の多い赤身部分が多くサシとのバランスも良いため軟らかく食べやすいのが特徴です。山陰の風土で育った山陰雌和牛を旬の食材と共に楽しみください。



お祝いには鉄板ふくもとのステーキで

鉄板ふくもとのお持ち帰りメニュー

ご家族の方、大切な方へのお土産にどうぞ。

ご入用の場合は包装に多少、お時間頂きますので御注文は早目をお願いします。

売り切れの場合はご容赦ください。

ステーキ屋さんのハンバーグ(要冷凍)

1人前 ¥1,100 (税込 ¥1,188)

創業より親しまれてきたハンバーグをお家でもお楽しみください。

ハンバーグ150gと特製デミグラスソース入り。

新発売！！山陰和牛と米子産白ネギを使った牛丼(要冷凍)

1人前 ¥990 (税込 ¥1,069)

米子の特産白ネギと和牛をじっくり丁寧に煮込みました。

季節コースのご案内

山陰採れ地元雲丹と活き鮑のコース

お一人鮑一枚、地元雲丹、和牛ステーキが楽しめるコースをご用意しました。

お一人様 ¥18,600

期間8月初旬まで3日前要予約2名様から昼夜できます。

(内容)最初の一品/雲丹入り茶碗蒸し/冷製盛り合わせ/

雲丹と季節のスープ/雲丹とお魚の料理/鮑ステーキ/

和牛ステーキ80g/土鍋ご飯セット/デザート/お茶



貝三昧と和牛ステーキのコース

お一人様 ¥15,740

貝好きの人のためのコース！！3日前要予約

人気のため期間延長8月初旬までの限定コースです。

(内容)冷製盛り合わせ/岩牡蠣ソテー/サザエ塩辛ソース/スープ/白バイ貝ガーリックソテー

鮑キノコクリーム仕立て/和牛ステーキ70g/ご飯もの/デザート/お茶