



800°
DEGREES

OKI
NO
SHIMA
隱岐の島

800°DEGREES × 隠岐の島

島根半島の北方約60kmに浮かぶ島々、隠岐諸島。

古代には隠岐国として自立的な地域を形成し、また遠流の國としても知られた隠岐諸島は、

独自の文化と歴史を経て、現代も雄大な自然と文化に触れあえる地として

ユネスコの世界ジオパークにも認定されている。

隠岐の島の近海は暖流と寒流が流れ、山からの栄養分をたっぷり含んだ水が流れ込み、
海流の影響を受けた非常に豊かな漁場を形成している。

そんな隠岐の広大な自然の恩恵を受けて育った海産物と、

隠岐の杉から生まれたウッドプランク（木の板）を組み合わせたフードメニューと、

島の人々の手仕事で一つ一つ丁寧に作られた無農薬のはっさくを使用したドリンクを展開。

雄大な景色を誇り、史跡や民謡、神話などが多く、神の島とも言われる隠岐の島。

大自然の恵みが生んだ島の宝物を是非お楽しみください。

800°DEGREES SPECIAL MENU



GRILLED ROCK OYSTER ON WOOD PLANK

いわがき「清海」のウッドプランク焼き ¥1,800

隠岐の海で3年の歳月をかけてゆっくり育った隠岐のいわがき「清海(せいかい)」。
隠岐の島で採れた網もずくのソースとのマリアージュをお楽しみください。



HASSAKU MARINATED TURBAN SHELL

隠岐の島産サザエのはっさくマリネ ¥1,280

隠岐の島近海で栄養豊富な海藻をたっぷり食べて育ったサザエ。

嘴むほどに口の中に広がる磯の香りと、コリっとした食感をお楽しみください。



SPARKLING HASSAKU LEMONADE & SPARKLING HASSAKU COCKTAIL

隠岐のはっさくスパークリングレモネード ¥650

&隠岐のはっさくスパークリングカクテル ¥750

隠岐の島の油井地区で収穫された無農薬のはっさくを皮ごと使用した、
果肉感たっぷりで、ほろ苦く爽やかな酸味のスパークリングレモネード。
スパークリングカクテルはスノースタイルで味の変化をお楽しみください。



800° × mytreee

島根県隠岐の島において伐採後、様々な理由により使用されていない木、山に廃棄されたままの木、山の手入れの際に伐採する植物などを、隠岐の「隠木」と命名して「モノ」「コト」に生まれ変わらせる活動を行っている mytreee と協働し、
隠岐の旬の食材「岩がき」と組み合わせたウッドプランクメニューを提案。プレートの売上金の一部を隠岐の島の森林保護のために使用しています。





