

店舗のご案内



地元日光出身のオーナー料理長が創る
割烹・会席料理店です。

日光市今市にある旬の素材を取り扱った会席料理店、
”創作割烹大しま”です。

栃木県内の有名旅館などで板長を務め、
華道と茶道の師範の資格を持つオーナー料理長が創る、
繊細で上品な逸品をぜひお楽しみください。

施設のご案内

お座席

1F カウンター7席、個室4名 x 2室
2F 個室2室(4名 x 1室・16名 x 1室)

駐車場

店舗内に5台分
近隣に提携駐車場あり

お支払い

現金、各種クレジットカードに対応
インボイス適格請求書発行事業者:T6060001031264

ごあいさつ

カウンターではオープンキッチンをご覧になりながら、
個室ではご家族や大切な方との会食を楽しむことができます。
アルコール類も各種ご用意しております。

旬な素材を全国から厳選し、精魂込めて作った料理を
ぜひご賞味ください。

お客様のご来店を心よりお待ちしております。

店主:大島英明



交通のご案内



★”ハローワーク日光”入口標識の手前、黒い建物が当店となります。駐車場(5台)ございます。

JR今市駅・東武下今市駅から、車で10分

ハローワーク日光から、徒歩1分

日光市役所から、徒歩5分



創作割烹

大しま

営業時間:

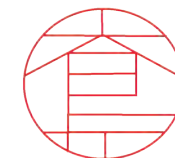
ランチ 11:30-14:00(ラストオーダー13:15)
ディナー 18:00-22:00(ラストオーダー21:30)

定休日:

水曜日(不定休除く)

321-1272 栃木県日光市今市本町31-1

☎0288-25-6608
<https://ohshima-nikko.com>



創作割烹
大しま

100mm

C'

100mm

B'

97mm（内側に折り込む面）

A'

創作割烹大しまのお食事



ディナー

四季折々の旬な素材を厳選した懐石料理をご堪能ください。
素材の良さを引き出し、見た目美しく繊細な店主の匠の技もお楽しみください。

おまかせ懐石 各コース

5,400円 / 6,300円
(5,940円/税込) (6,930円/税込)
8,400円 / 10,800円～
(9,240円/税込) (11,880円/税込)

かに懐石 ふぐ懐石 すっぽん懐石 各10,800円 (11,880円/税込)

<食材のご希望について>

かに（11-3月）・ふぐ（10月-3月）・すっぽん（年間）をご希望の方は、ご予約の際にお申し出ください。

★コースの内容は、仕入れなどの状況により変わります。★その他一品料理も承ります。

★おまかせ懐石、かに・ふぐ・すっぽん懐石は要予約となります。★ご希望がある場合は、ご予約時にお知らせください。



季節の前菜



すっぽん鍋



ふぐ刺



旬のお造り



焼きハチ



ランチ

当店自慢のランチ限定ミニ会席コース。
心も満たされる優雅なひと時をお過ごしください。

ミニ会席3,600円コース (3,960円/税込)

先付
前菜
お造り
焼物 又は 炊き合わせ
旬野菜和牛すき鍋 又は 旬の魚煮付
ご飯
赤出汁
デザート

ミニ会席2,700円コース (2,970円/税込)

先付
前菜
お造り
旬野菜和牛すき鍋 又は 旬の魚煮付
ご飯
赤出汁

★蕎麦付き +550円(600円/税込) ★ご飯を蕎麦に変更 +270円(300円/税込)



蕎麦

国産そば粉を100%使用した喉ごしの良さが自慢です。
店主特製のかえしも好評です。

蕎麦姫会席（限定6食）2,500円(2,750円/税込)

季節の旬な素材を厳選した9種類の小鉢料理が入った御重に、蕎麦がつきます。
内容は仕入れ状況により変わります。

二八蕎麦（冷・温）	700円 (770円/税込)	天ぷら蕎麦（温）	1,800円 (1,980円/税込)
とろろ蕎麦（冷・温）	900円 (990円/税込)	天せいろ（冷）	1,800円 (1,980円/税込)
鴨せいろ（つけ汁温）	1,500円 (1,650円/税込)	上天せいろ（冷）	2,200円 (2,420円/税込)
にしん蕎麦（温）	1,800円 (1,980円/税込)	<限定5食> 和牛せいろ（つけ汁・温）	2,000円 (2,200円/税込)

★大盛り+270円(300円/税込)



仕出し弁当・テイクアウト

ご家族で過ごす大切な時間に、頑張っている方へのご褒美に、
”ちょっと贅沢な”お弁当はいかがでしょう？

仕出し弁当 5,000円(5,400円/税込) / 6,000円(6,480円/税込)

★内容は、仕入れなどの状況により変わります。
★ご予算に応じてのご予約も可能です。5,000円(5,400円/税込)から承ります。
★ご希望がある場合は、ご予約時にお知らせください。



ドリンク各種

ウイスキー各銘柄（山崎・響・白州・知多など）
日本酒（冷酒・熱燗）全国から厳選の各銘柄
焼酎（グラス・ボトル）各銘柄
ビール各種（一番搾り・スーパードライ）
本気ジュース（デコットボン・梅・ゆず・レモン）
ノンアルコール / ドライゼロ / ソフトドリンク

特別な会合や会食のご要望について

法事・お祝い事5,400円～(5,940円/税込) ご用意いたします

大人数での店舗貸切や近隣での行事からの会食・フォーマルな食事会など、ご予算・
ご用途に応じたコースをご用意いたします。お気軽に電話にてお問い合わせください。



おせち一例



旬の素材

ご予約について

ご予約はお電話にて承っております。右記番号までご連絡ください。
なお、電話がつながりにくい時間帯がございますので、あらかじめご了承ください。

☎0288-25-6608

定休日： 水曜日(不定休除く)

営業時間： ランチ 11:30-14:00(ラストオーダー13:15)
ディナー 18:00-22:00(ラストオーダー21:30)

創作割烹大しま公式インスタグラム

