

# 春も山陰は

# 「かに料理」

# がおすすすめです



活かにづくしコース 22,000円(税込)より

- かに酒 ●かに甲羅盛り ●活ズワイガニ刺身 ●活ズワイガニ焼き
- 活ズワイガニしゃぶしゃぶ鍋 ●活ズワイガニ天婦羅 ●かに味噌茶碗蒸し
- かに土鍋ごはん ●香の物 ●かに出汁 ●甘味

## 活ズワイ蟹

## 紅ズワイ蟹



紅ズワイ上蟹づくし 10,000円(税込 11,000円)より

- かに酒 ●季節の小鉢三種 ●本ズワイガニ入りお造り ●紅ズワイガニ ●かに甲羅焼き ●かにしゃぶしゃぶ鍋
- かに天婦羅 ●玉地蒸し ●かに土鍋ごはん ●香の物 ●じみ味噌汁 ●甘味

宴会場のご案内



松江駅  
目の前

170名様  
収容可

ご一緒にどうぞ

プレミアム  
飲み放題 120分 / 3,000円(税込)

飲み放題 120分 / 2,000円(税込)

※どちらも4名様より承ります。※地酒・冷酒・ワインは含まれておりません。

- ワイン(プレミアム限定)
- プレミアム焼酎(プレミアム限定)
- 瓶ビール
- 焼酎(芋・麦)
- 日本酒(熱燗)
- 果実サワー5種

- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル
- オレンジジュース
- ウーロン茶
- ハイボール



旅行会社様専用  
手数料10%対応ランチメニュー

日本料理  
松江 和らく

# 昼御膳

松江和らく名物



**ランチ限定** かにめし御膳 3,800円(税込 4,180円)

●かにせいりめし ●だし汁 ●季節の小鉢料理九品 ●茶碗蒸し ●味噌汁 ●香の物

**ランチ限定** 宍道湖七珍めし御膳 3,800円(税込 4,180円)

●宍道湖七珍せいりめし ●だし汁 ●季節の小鉢料理九品 ●茶碗蒸し ●味噌汁 ●香の物



## 紅ズワイ蟹

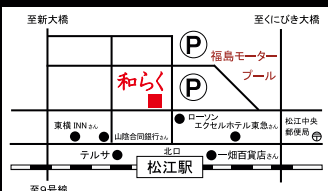
紅ズワイガニは、深遠に生息している日本産を代表する蟹です。名前の通り体全体の色鮮やかな紅色が特徴で、身の甘さはズワイガニを上回ります。  
※漁期は9月～翌6月。



**ランチ限定** 地の蟹コース 6,500円(税込 7,150円)

●かに酒 ●季節の小鉢三種 ●お造り ●紅ズワイガニ ●かに甲羅焼き ●しみ土瓶蒸し ●かに真丈揚げ ●玉地蒸し ●かに土鍋ごはん ●香の物 ●しみ味噌汁 ●甘味

※仕入れにより内容は変更となる場合がございます。



**松江駅  
目の前**  
170名様  
収容可

TEL (0852) 21-0029 FAX 0852-21-0041  
〒690-0007 島根県松江市御手船場町565 <https://wa-ra-ku.net/>

営業時間  
昼 11:30-15:00 (L.O.14:00) 夜 17:30-22:00 (L.O.21:00)

活かに・郷土料理  
**松江 和らく**  
Japanese Traditional Restaurant