

旅行会社様専用
手数料10%対応

ランチメニュー

松江和らくでは、店内大型生簀から取り出した新鮮な魚介類を、職人が目の前のオープンキッチンで巧みに捌き、提供しております。この夏は山陰旬の白いか、岩牡蠣をご用意しております。その他、郷土料理も多数取り揃えております。

是非一度お越しくださいませ。

日本料理 松江和らく
料理長 濱田秀夫



昼御膳



かにめし御膳

3,800円
(税込4,180円)

- かにせいろめし
- だし汁
- 季節の小鉢料理九品
- 茶碗蒸し
- 味噌汁
- 香の物

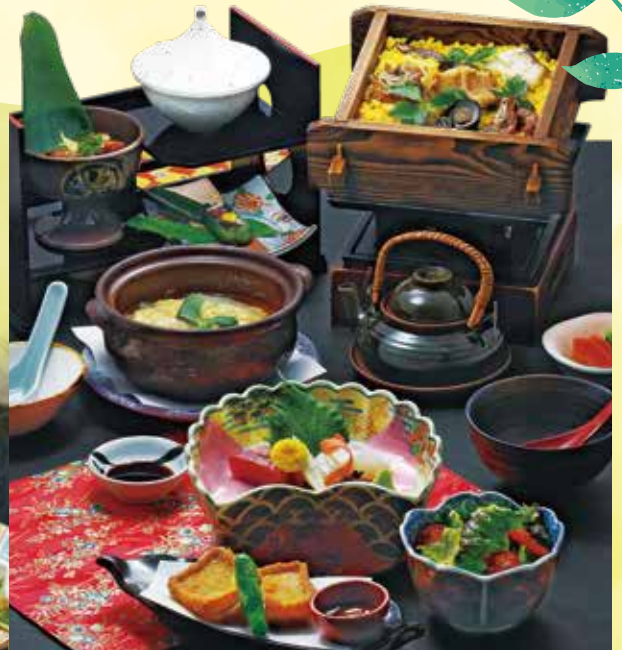


宍道湖七珍めし御膳 3,800円(税込4,180円)

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

せいろめし

松江和らく名物



宍道湖七珍めし昼会席 5,000円(税込5,500円)

- 小鉢三種 ●お造り ●かに真丈フライ ●サラダ ●季節料理
- 宍道湖七せいろめし ●だし汁 ●香の物



〒690-0007 島根県松江市御手船場町565

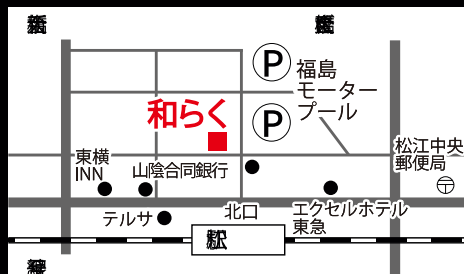
TEL (0852) 21-0029

営業時間

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

和らくオフィシャルサイト

<https://wa-ra-ku.net/>



松江駅
目の前

170名様
収容可

旅行会社様専用 手数料10%対応

※期間：2024年6月1日～8月31日

隠岐の岩牡蠣

水深5m前後のきれいな海で育てられる生食用の岩牡蠣です。
濃厚でコクのある味わいでプリッと食感があり夏に食べると最も美味しいとされています。



蟹付き涼風会席 10,000円(税込11,000円)

- 紅ズワイ蟹又は本ズワイ蟹半身 ●隠岐の生岩牡蠣
- 季節の箱盛り(珍味3種、大海老の雲丹焼き)
- お造り3種盛 ●和牛肉の陶板 ●鶏天婦羅
- 土鍋ごはん ●しじみ味噌汁 ●香の物

※仕入れにより内容は変更となる場合がございます。



マグロ、イカ、岩牡蠣付き涼風会席 7,000円(税込7,700円)

- 隠岐の生岩牡蠣 ●季節の箱盛り(珍味3種、大海老の雲丹焼き)
- お造り3種盛 ●和牛肉の陶板 ●鶏天婦羅 ●土鍋ごはん
- しじみ味噌汁 ●香の物

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)
- ノンアルコールビール
- プレミアム焼酎(プレミアム限定)
- ノンアルコールカクテル
- 瓶ビール
- オレンジジュース
- 焼酎(芋・麦)
- ウーロン茶
- 日本酒(熱燗)
- ハイボール
- 果実サワー5種

松江駅目の前

170名様収容可

宴会場のご案内

