



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。この春は、松江名物のしじみを使った、和らくオリジナルの活しじみせいろめしと、紅ずわいがにの料理をメインに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



旅行会社様専用

手数料10%対応
ランチメニュー

和らく名物

かに華かご



かに華かご御膳
5,500円(税込6,050円)

- 紅ずわいがに浜茹で ●かに甲羅焼き
- かにしゃぶ ●かに天婦羅 ●かに味噌
- 刺身 ●にぎり寿司



活しじみせいろめし御膳 3,800円(税込4,180円)

- 活しじみせいろめし ●しじみ土瓶蒸し ●季節の小鉢料理九品
- 茶碗蒸し ●しじみ味噌汁 ●香の物



彩りにぎりと紅ずわいがに浜茹で膳 7,000円(税込7,700円)

- 紅ずわいがに浜茹で ●本日のにぎり寿司 ●天婦羅
- 季節の小鉢料理九品 ●茶碗蒸し ●味噌汁

活かに・郷土料理

松江和らく

Japanese Traditional Restaurant

TEL (0852) 21-0029

FAX 0852-21-0041

〒690-0007 島根県松江市御手船場町565

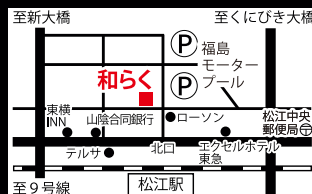
<https://wa-ra-ku.net/>

営業時間

昼 11:30-15:00 (L.O.14:00)

夜 17:30-22:00 (L.O.21:00)

店内 170名様
収容可能



松江駅から徒歩3分

春 企 画

かに和らく
KANI WARAKU

旅行会社様専用

手数料10%対応

春の特選食材



紅ずわいがに

紅ずわいがには日本海を代表する蟹で、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。



のど黒

山陰の名物であるのど黒。白身魚でありながらトロに匹敵する濃厚な脂の乗り、白く柔らかな身は絶品です。



しまね和牛

しまね和牛は全国和牛能力共進会で内閣総理大臣賞を2度受賞するなど、全国的にも高い評価を受けています。



上蟹づくし 10,000円(税込11,000円)より

●かに刺し ●かに甲羅焼き ●かに天婦羅 ●紅ズワイガニ 他 全13品



春の三大名物づくし

20,000円(税込22,000円)

紅ずわいがに、のど黒の塩焼き、しまね和牛サーロインステーキの付いた、山陰の春の三大名物がお楽しみいただける、春限定の特別コースです。

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。

松江市内最大級の宴会場完備



最大60名様までご利用いただける大広間