



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、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、隠れた島根のブランド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

うなぎせいろと ステーキ膳



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。その肉は鮮やかな色合いときめ細かな霜降り肉。深いコクと風味豊かな味わい特徴です。

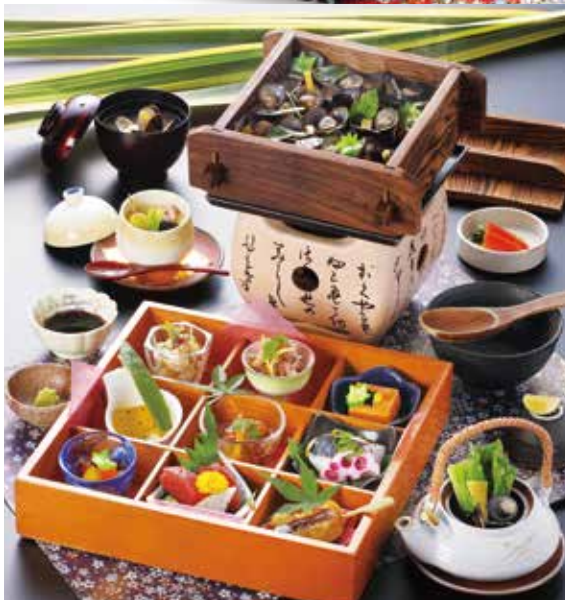


国産うなぎ
国産の肉厚の鰻を、一本一本丁寧に秘伝のタレで焼き上げ、皮はパリッと、身はふっくらと仕上げました。香ばしい香りに包まれながら至福のひとときを。



6,000円(税込6,600円)

- 国産鰻のうなぎせいろめし ●だし汁
- しまね和牛陶板ステーキ ●お造り
- 小鉢四種 ●サラダ ●吸い物 ●香の物



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



彩りにぎりとずわいがに浜茹で膳 7,000円(税込7,700円)

- 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

※季節により蟹の種類が変更となる場合がございます。

活かに・郷土料理

松江和らく

Japanese Traditional Restaurant

TEL (0852) 21-0029

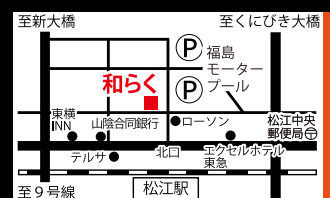
FAX 0852-21-0041

〒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

夏 企 画

旅行会社様専用

手数料10%対応

かに和らく
KANI WARAKU

穴道湖七珍



献上料理 すずき奉書焼

漁師が食べていたすずきをお殿様に召し上がっていただき美味だとお褒めいただいたという伝説があります。



土用しじみ

穴道湖のヤマトシジミ漁獲量は全国の4割以上を占めています。旬は産卵のために身が肥えた7月前後の土用のしじみです。



うなぎ

うなぎの旬は主に夏で、特に土用の丑の日と呼ばれる7月下旬が最も脂がのって、身がふっくらとし、味が濃くなるため美味しい鰻を楽しめることができます。



夏の郷土料理会席 10,000円
(税込11,000円)

ずわいがに入り
15,000円(税込16,500円)



ずわいがに、しまね和牛
天然うなぎ入り
20,000円(税込22,000円)

※仕入れにより内容は変更となる場合がございます。 ※季節により蟹の種類が変更となる場合がございます。

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