

旅行会社様専用 **ディナーメニュー**

JTB 全旅 クーポン対応 / 観光ツアーのお食事に最適

実施期間 **2026 6/1~8/31**

松江でワンランク上の宴会なら。

- 松江駅から徒歩3分 / 松江市内最大級の宴会場を完備
- 添乗員様のお食事にも対応可能(2,500円税込)
- 2次会などの繁華街(伊勢宮町)へもアクセス良好



松江料理を、至れり尽くせり。

※料理内容は季節によって変更となる場合がございます。



松江 No.1

かに料亭ならではの、夏の涼風かに会席

涼風かに会席 10,909円(税込12,000円)

夏の郷土料理会席 10,000円(税込11,000円)

宍道湖七珍/旬の国産うなぎの柳川鍋/土鍋ごはん
島根和牛のサーロインステーキ/宍道湖大和じみの味噌汁

すずき奉書焼 漁師が食べていたすずきをお客様にお出ししたところ
その美味しさを大いに褒め称えられたという伝説のある一品。

宍道湖七珍

宍道湖は淡水と海水が混ざる汽水湖で、ここで獲れる7つの代表的な魚介類を「宍道湖七珍」といいます。松江の人々は宍道湖七珍を、その頭文字を取って「すもうあしてし」と呼び、親しんできました。

宴会を盛り上げるお供に!

地酒入り飲み放題

どちらのコースも4名様より承ります

乾杯

プレミアム 飲み放題 90分 / **3,500**円(税込)

飲み放題 90分 / **2,500**円(税込)

- ワイン(プレミアム限定)
- 瓶ビール
- 焼酎(芋・麦)
- 日本酒
- サワー



活しじみせいろめし会席 6,000円(税込6,600円)

初夏が特におすすめです。しじみに含まれるオルニチンは肝臓の働きを助け、疲労回復をサポートするなど、栄養満点も豊富。当店では、獲れたての「活しじみ」を使用し、旨みは格別。今しか味わえない逸品です。

夏限定

活しじみせいろめし

1杯目はそのまま
2杯目はしじみ出汁を
かけてお茶漬けに

活かに・郷土料理

松江 和らく

Japanese Traditional Restaurant

TEL (0852) **21-0029**

〒690-0007 島根県松江市御手船場町565

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

FAX 0852-21-0041

店 **170名様**
内 **収容可能**

高座椅子席の場合
最大60名様まで対応可能

※当店には大型バスの駐車場はございません。回送でのご対応をお願いいたします。



和らく公式サイト
<https://wa-ra-ku.net/>



旅行会社様専用 ランチメニュー

JTB 全旅 クーポン対応 / 観光ツアーのお食事に最適

● 松江駅から徒歩3分 ● 添乗員様のお食事にも対応可能(2,500円税込)

松江市内最大級
宴会場を完備

高座椅子席の場合
最大60名様まで対応可能



おすすめポイント/

奥出雲ブランド米

「仁多米こしひかり」使用

栄養たっぷり滋養強壮・夏バテ予防にも

「宍道湖産大和しじみ」を
贅沢に使用

活しじみせいろめし
3,000円 (税込3,300円)

全8品

人気

季節の小鉢料理九品付き
4,200円 (税込4,620円)

全13品

贅沢昼会席
5,000円 (税込5,500円)

全10品



※写真は、活しじみせいろめし御膳です。



初夏が旬の「しじみ」

しじみに含まれるオルニチンは肝臓の働きを助け、疲労回復をサポートするなど、栄養満点も豊富。当店では、獲れたての「活しじみ」を使用し、旨みは格別。1杯目はそのまま、2杯目はしじみ出汁をかけてお茶漬けに。今しか味わえない逸品です。

すもうあしこし

じみ 旬
い らうお
まさぎ
なぎ 旬
ろげえび 旬
ずき



名物

宍道湖は淡水と海水が混ざる汽水湖で、ここで獲れる7つの代表的な魚介類を「宍道湖七珍」といいます。松江の人々は宍道湖七珍を、その頭文字を取って「すもうあしこし」と呼び、親しんでいました。

宍道湖七珍せいろめし
3,000円 (税込3,300円)

全8品

人気

季節の小鉢料理九品付き
4,200円 (税込4,620円)

全13品

贅沢昼会席
5,000円 (税込5,500円)

全10品