

日本料理
松江和らく

秋冬の 魚御膳

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



松江和らく名物
七珍めし



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



※お入れした内装変更となる場合がございます。

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。
※産期は9月～翌6月。



ランチ限定 かにめし昼会席 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 ●かにせいりめし ●だし汁 ●香の物

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

◎ 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



11/6
松葉がに解禁

冬の山陰は
松葉がにシーズン到来です。

活かにづくしコース 25,000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

ぎっしりと詰まった身と上品な旨味が楽しめる山陰を代表する冬の味覚です。

松葉蟹

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 ●しみ味噌汁 ●甘味

宴会場のご案内



松江駅目の前

170名様収容可

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)

- 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

※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。