



島根ブランド
 日本海・湖・山に囲まれた島根は食材の宝庫です。島根が誇る地元食材を最高の調理法でご堪能ください。



かに甲羅焼き 1,300円(税込 1,430円)

日本料理の良き伝統と
 洗練された新しき



かに天婦羅 3,000円(税込 3,300円)



アツアツ土鍋の上品な味
 かに雑炊 650円(税込 715円)



かに
 を楽しむ

特別席へようこそ



のど黒

近年日本中から注目されている、山陰の日本海を代表する「のど黒」。白身魚でありながらセトロに匹敵する濃厚な脂の乗り、白く柔らかな身は上品にして強い甘みがあります。

- のど黒煮付け 4,500円(税込 4,950円)より
- のど黒塩焼き 4,500円(税込 4,950円)より
- のど黒一夜干し 1,650円(税込 1,815円)

活かに・日本料理
 松江和らく Japanese Traditional Restaurant



しまね和牛しゃぶしゃぶ小鍋 2,500円(税込 2,750円)



しまね和牛にぎり 2,000円(税込 2,200円)

しまね和牛すき焼き小鍋 2,500円(税込 2,750円)

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が特徴です。

【紅ズワイガニ】

All kinds of crab dishes
모든 종류의 게 요리
各種蟹菜
各种蟹菜

紅ズワイガニは日本海を代表するカニで、松葉ガニ（ズワイガニ）に比べて深海に生息（おもに水深 800m ~ 2,000m）します。境港を出港した船は、日本海のほぼ中ほどの沖合でカニかごといわれる漁法で漁をします。名前の通り鮮やかな紅色と身の甘みが特徴で、和らくでは産地の強みを生かし、鮮度にこだわっています。



地の蟹コース 6,500円 (税込 7,150円)

●お造り ●かに甲羅焼き ●かに真丈揚げ ●紅ズワイガニ 他 全13品

蟹づくし 8,000円 (税込 8,800円)

●お造り ●かに甲羅焼き ●かに真丈揚げ ●紅ズワイガニ 他 全13品

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

特別蟹料理「くにびき」
15,000円 (税込 16,500円) より

●穴道湖七珍八寸 ●紅ズワイガニ 他 全13品



穴道湖七珍八寸

紅ズワイガニ

+

下記よりどちらかお選びください



① 山陰牛ヒレスターキ

② のど黒蒸付け

【活松葉ガニ】

Live snow crab dish
활대게 요리
活雪蟹料理

日本海の味覚の王者といえ、その姿形といい、色といい、なんといっても、松葉がにが筆頭でしょう。その名称は地方により異なり、北海道では「本ずわいがに」福井、石川、東京では「越前がに」そして山陰、関西では「松葉がに」と呼ばれています。長い足に充実した身が詰まりその味わいは甘味豊かで、口いっぱい広がります。

和らくの
かに料理



活松葉蟹コース

徳 25,000円 (税込) より

かに刺と焼かにを味わうコースです。

活松葉蟹フルコース

宝 35,000円 (税込) より

かに刺、焼かに、かにすきで味わうフルコースです。

極 50,000円 (税込) より

大蟹を、かに刺、焼かに、かにすきで味わう贅沢なフルコースです。

かにすきコース

22,000円 (税込) より

かに刺、かにすき、かに雑炊 他 ※2名様より承ります。

Blackthroat seaperch

눈볼대
赤鯮

近年日本中から注目されている、山陰の日本海を代表する「のど黒」。白身魚でありながらもトロに匹敵する濃厚な脂の乗り、白く柔らかい身は上品にして強い甘みがあります。松江の旅の思い出に、ちょっと贅沢に、「のど黒」をご賞味下さい。

のど黒料理



※内容は仕入れによって異なります。



特選お刺身コース 6,800円 (税込 7,480円)
(お食事付き)



のど黒刺身から塩焼きまでのど黒を様々なお料理でご堪能いただけるコースです。

のど黒づくし 15,000円 (税込 16,500円) より

- 穴道湖七珍八寸 ●のど黒椀物
- のど黒お造り ●のど黒塩焼き
- のど黒から揚げ ●のど黒煮付け
- のど黒御飯、香の物 ●味噌汁 ●甘味



浜田産のど黒は、抜群な脂のノリと上品でコクのある甘みで日本一の品質です。400g以上の大のど黒は、1〜2箱と圧倒的に少なく、「幻の魚」、「白身のトロ」とさえ呼ばれます。

幻の 大のど黒コース 30,000円 (税込 33,000円) より

お殿様料理入り

漁師が食べていたすずきをお客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のある「すずき奉書焼」入り。

郷土料理会席 「松江物語」

穴道湖特産の魚介、すずき、もろげ海老、鰻、あまさぎ、しらうお、鯉、しじみの7種を穴道湖七珍といいます。冬に脂がのって美味しい「すずきの奉書焼き」、夏が旬の「鰻の蒲焼き」、年中通して美味しい大和しじみの「しじみ汁」等々、季節に応じて様々な味わいの発見があります。

Lake Shinji has seven types of fish known as Lake Shinjiko Shicchin. They are: shrimp, crucian carp, sea bass, eel, whitebait, smelt, and shijimi (a small black clam). 신지호에 생식하는 새우, 잉어, 농어, 뽕장어, 뽕이, 황로, 가무락조개 7 종류의 해산물을 신지호 Shicchin 로 알려져 있습니다. 據稱 Shinji Lake Seven 有 7 種海鮮, 蝦, 鯉魚, 鱈魚, 鰻魚, 銀魚, Amasagi, Shijimi (小黒雙殼) 居住在 Shinji 湖. 據稱 Shinji Lake Seven 有 7 種海鮮, 蝦, 鯉魚, 鱈魚, 鰻魚, 銀魚, Amasagi, Shijimi (小黒雙殼) 居住在 Shinji 湖.



※写真はイメージです。

月 7,500円 (税込 8,250円)

- 穴道湖七珍八寸 ●すずき奉書焼 ●どじょう柳川鍋 他 全8品



のどくろ料理入り

花 10,000円 (税込 11,000円)

- 季節の特別料理 ●しまね和牛料理 ●すずき奉書焼 他 全11品

郷土料理・のど黒コース

穴道湖七珍料理



手長海老唐揚げ

- 手長海老唐揚げ 600円 (税込 660円)
- 手長海老有馬煮 600円 (税込 660円)
- 手長海老かき揚げ 600円 (税込 660円)

- 鰻白焼き 1,500円 (税込 1,650円)
- 鰻蒲焼き 1,500円 (税込 1,650円)
- う巻き 1,050円 (税込 1,155円)



鰻白焼き



あまさぎしくれ煮

- あまさぎしくれ煮 600円 (税込 660円)
- あまさぎしそ揚げ 600円 (税込 660円)



白魚玉子とじ

- 白魚玉子とじ 600円 (税込 660円)
- 白魚玉子焼き 600円 (税込 660円)

- 大山鯉南蛮漬け 1,000円 (税込 1,100円)



しじみ酒蒸し

- しじみ酒蒸し 600円 (税込 660円)
- しじみ有馬煮 600円 (税込 660円)
- しじみ味噌汁 600円 (税込 660円)
- しじみお吸物 600円 (税込 660円)



- しまね和牛サーロインステーキ 4,500円 (税込 4,950円)

穴道湖七珍

松江和らく名物

穴道湖特産の魚介、すずき、もろげ海老、鰻、あまさぎ、しらうお、鯉、しじみの7種を、穴道湖七珍といます。冬に脂がのって美味しい「すずきの奉書焼き」、夏が旬の「鰻の蒲焼き」、年中通じて美味しい「大和しじみの「しじみ汁」等々、季節に応じて様々な味わいが楽しめます。



和



七珍めし会席
5,800円
(税込 6,380円)

- お造り
- しじみ小鍋
- かに真丈フライ
- 穴道湖七珍せいろめし 他 全8品

かにせいろめし

松江和らく名物

地元で産揚げされた紅ズワイガニ、紅ズワイガニは日本海を代表するカニで、名前の通り鮮やかな紅色と身の甘み特徴です。その甘く柔らかい身は、身はもちもち、かに味噌をふんだんに使ったせいろめし、そのままもお吸物をかけても。

かにめし会席
5,800円
(税込 6,380円)

- お造り
- しじみ小鍋
- かに真丈フライ
- かにせいろめし 他 全8品

