

日本料理の良き伝統と
洗練された新しさ

かに
を楽しむ

特別席へようこそ

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



【紅ズワイガニ】

Red snow crab
홍게
紅雪蟹

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。



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

●穴道開七珍八寸 ●紅ズワイガニ 他 全13品



穴道開七珍八寸

紅ズワイガニ

+

※写真はイメージです。
※写真はコースの一部です。

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 のど黒煮付け

【活松葉ガニ】

Live snow crab dish
살아있는 대게 요리
活雪蟹料理

日本海の味覚の王者といえば、
その姿形といい、色といい、
なんといっても、松葉がいが筆頭でしょう。
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、
口いっぱいになります。



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。

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。

和らぐの
かに料理

Blackthroat seaperch

눈볼대
赤鯉

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 7,500円 (税込 8,250円)
(お食事付き)



のど黒の煮付けまたは塩焼きからお選びいただける、さらに板長のおまかせ料理の付いた人気の会席です。

のど黒会席
15,000円 (税込 16,500円) より



浜田産ののど黒は、技鮮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」

宍道湖特産の魚介、すずき、もろげ海老、鰻、あまさぎ、しらうお、鯉、しじみの7種を宍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, 병장어, 뱀어, 황로, 기꾸박조기 7 종류의 해산물은 신지호 Shicchin 로 알려져 있습니다. 據稱 Shinji Lake Seven 有 7 種海鮮, 蝦, 鯉魚, 鱈魚, 鰻魚, 銀魚, 鰻魚, 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.



月 7,500円 (税込 8,250円)

●宍道湖七珍八寸 ●すずき奉書焼 ●どじょう柳川鍋 他 全8品



花 10,000円 (税込 11,000円)

●季節の特別料理 ●しまね和牛サーロインステーキ ●すずき奉書焼 他 全11品

※料理内容は季節により変更となる場合がございます。
※写真は花です。



宍道湖特産の魚介、すずき、もろげ海老、鰻、あまさぎ、しらうお、鯉、しじみの7種を宍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が楽しめます。

松江和らく名物

宍道湖七珍 せいろめし



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
- 宍道湖七珍せいろめし 他 全8品



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



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



あまさぎしぐれ煮

あまさぎしぐれ煮 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 600円 (税込 660円)

白魚玉子焼き 600円 (税込 660円)



白魚玉子とじ

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)



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)



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)



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)



しまね和牛しゃぶしゃぶ小鍋 2,500円 (税込 2,750円)

しまね和牛すき焼き小鍋 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。