

紅ズワイガニ



【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。



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

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 Japanese Traditional Restaurant

松江和らく



蟹料理

和らくの かに料理

【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、
口いっぱいになります。



活松葉蟹コース

福 33,000円 (税込) より

徳 55,000円 (税込) より

かに刺と焼かにを味わうコースです。



※内容は仕入れによって異なります。



特選お刺身コース 8,000円 (税込 8,800円)
(しじみ小鍋・お食事付き)

のど黒料理

Blackthroat seaperch

눈볼대
赤鮭



近年、日本中で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トロに匹敵する
濃厚な脂の乗り、白く柔らかい身は
上品でありながらも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。

のど黒づくし
20,000円 (税込 22,000円) より



浜田産ののど黒は、抜群の脂のノリと
上品でコクのある甘みで、
日本一の品質を誇ります。
400g以上の大のど黒は、1~2箱と
圧倒的に少なく、「釣の魚」や
「白身のトロ」とさえ呼ばれます。

**幻の
大のど黒コース**
50,000円 (税込 55,000円) より



お殿様料理入り

漁師が食べていたすずきをお殿様に召し上げていただき、
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」

宍道湖特産の魚介類、すずき、もろげ海老、鰻、あまさぎ、しらうお、鯉、しじみの7種は「宍道湖七珍」と呼ばれています。冬に脂がのって美味しい「すずきの奉書焼」、夏が旬の「鰻の蒲焼き」、一年を通して味わえる大和しじみの「しじみ汁」など、季節に応じて様々な味わいが楽しめます。

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, 명어, 황로, 가꾸파조개 7 종류의 해산물은 신지호 Shicchin 로 알려져 있습니다.
諺稱Shinji Lake Seven有7種海鮮, 蝦, 鯉魚, 鱈魚, 鰻魚, 梁魚, 梁魚, Amasagi, Shijimi (小黒雙殼) 居住在Shinji湖。



月 8,000円 (税込 8,800円)



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

郷土料理・のど黒コース



宍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る7月前後の「五用しじみ」です。「活しじみせいろめし」は、仁多衆を活しじみの出汁で炊き上げ、活しじみのくず煮を盛り付けて、せいろ蒸しに仕上げました。1杯目はそのまま、お酒し上がりのみ、お茶漬けとしてお楽しみください。



土用の 活しじみ せいろめし

活しじみめし
会席
6,000円
(税込 6,600円)

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

松江和らく名物
宍道湖特産の魚介類、すずき、もろげ海老、鰻、あまさぎ、しらうお、鯉、しじみの7種は「宍道湖七珍」と呼ばれています。冬に脂がのって美味しい「すずきの奉書焼」、夏が旬の「鰻の蒲焼き」、一年を通して味わえる大和しじみの「しじみ汁」など、季節に応じて様々な味わいが楽しめます。

七珍めし会席
6,000円
(税込 6,600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



宍道湖七珍料理

手長海老唐揚げ



手長海老唐揚げ 700円 (税込 770円)

手長海老有馬煮 700円 (税込 770円)

手長海老かき揚げ 700円 (税込 770円)

鰻白焼き 1,800円 (税込 1,980円)

鰻蒲焼き 1,800円 (税込 1,980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 700円 (税込 770円)

あまさぎしそ揚げ 700円 (税込 770円)

白魚玉子とじ 700円 (税込 770円)

白魚玉子焼き 700円 (税込 770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 700円 (税込 770円)

しじみ有馬煮 700円 (税込 770円)

しじみ味噌汁 700円 (税込 770円)

しじみお吸物 700円 (税込 770円)

しまね和牛
サーロインステーキ
4,500円 (税込 4,950円)



宍道湖七珍・せいりめし

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)



かに雑炊 700円 (税込 770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トロに匹敵する濃厚な脂の乗り、白く柔らかな身は上品でありながらも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 1,300円 (税込 1,430円)



しまね和牛しゃぶしゃぶ小鍋 2,900円 (税込 3,190円)

しまね和牛すき焼き小鍋 2,900円 (税込 3,190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々受賞するなど、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。