



魚御膳



● 松江和らく

活かに・日本料理 Japanese Traditional Restaurant



穴道湖特産の魚介、
すずき、もろげ御肴、
鯛、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。
「すずきの奉書魚を」
夏が旬の「鰯の蒲焼き」
年中通じて美味しい。
大和しじみの
「しじみ汁」等を、
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

穴道湖七珍 せいろめし



In Shinji Lake, there are seven types of fish that are known as the Seven Delicacies of Lake Shinji. They are: shinpui, crucian carp, sea bass, eel, whitebait, smelt, and shijimi (a small black clam).

신지호에 생산하는, 새우, 잉어, 농어, 병장어, 명어, 황오, 가무락조개 7종의 향토산물은, 향토산물 7종이라고 불리며, 7종어라고도 불립니다. 據稱 Shinji Lake Seven 有 7 種海鮮, 蝦, 鯉魚, 鱈魚, 鯪魚, 銀魚, 鱖魚, 鰻魚, Amasagi, Shijimi (河天雙壳). 穴道湖七珍. 據稱 Shinji Lake Seven 有 7 種海鮮, 蝦, 鯉魚, 鱈魚, 鯪魚, 銀魚, 鱖魚, 鰻魚, Amasagi, Shijimi (河天雙壳).

かに せいろめし

松江和らく名物



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

地元で水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。
その甘く柔らかかなほぐし身はもちろん、
かに味噌をふんだんに使ったせいろめし。
そのままでもお出汁をかけても...

穴道湖七珍めし昼会席

- 小鉢三種 ● お造り
 - かにしんじょうフライ ● 穴道湖七珍せいろめし
 - だし汁 ● 香の物
- 四、五〇〇円
(税込四九五〇円)

穴道湖七珍めし御膳

- 季節の小鉢料理九品 ● 茶碗蒸し
 - 穴道湖七珍せいろめし ● だし汁 ● 味噌汁 ● 香の物
- 三、五〇〇円
(税込三八五〇円)

穴道湖七珍めし

- 小鉢三種 ● かにしんじょうフライ
 - 穴道湖七珍せいろめし ● だし汁 ● 香の物
- 二、七〇〇円
(税込二九七〇円)

かにめし昼会席

- 小鉢三種 ● お造り
 - かにしんじょうフライ ● かにせいろめし
 - だし汁 ● 香の物
- 四、五〇〇円
(税込四九五〇円)

かにめし御膳

- 季節の小鉢料理九品 ● 茶碗蒸し
 - かにせいろめし ● だし汁 ● 味噌汁 ● 香の物
- 三、五〇〇円
(税込三八五〇円)

かにめし

- 小鉢三種 ● かにしんじょうフライ
 - かにせいろめし ● だし汁 ● 香の物
- 二、七〇〇円
(税込二九七〇円)

かに料理 和らくの



【紅ズワイガニ】

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。

【松葉ガニ】

漁場の本場は島根・隠岐周辺。大型の雄を松葉ガニと呼ぶ。人気の高い松葉ガニの漁期は11月～3月。和らくでは店内生け簀より活きたままの松葉ガニを豪快に調理致します。口いっぱい広がる甘味はまさに冬の味覚の王様と呼べるでしょう。



※写真は上かにづくしです。

- 紅ズワイガニ ●かに甲羅焼き
- かに土鍋ご飯 他 全十品

五、五〇〇円
(税込六〇五〇円)

地のかにコース

- お造り ●かに甲羅焼き
- かに天婦羅 ●紅ズワイガニ 他 全十三品

七、五〇〇円
(税込八二五〇円)

かにづくし

- かに刺し ●かに甲羅焼き
- かに天婦羅 ●紅ズワイガニ 他 全十三品

一〇、〇〇〇円
(税込一一〇〇〇円)

上かにづくし

- かに味噌 ●かに酒 ●焼きかに
- 天婦羅 ●かに茶碗蒸し ●かに土鍋御飯 ●香の物 ●デザート

一六、〇〇〇円より
(税込一七六〇〇円より)

名物

日本海活かにコース



しまねの地酒・ワイン

冷酒

月山 (グラス)	654円 (税込720円)
七冠馬 (グラス)	654円 (税込720円)
玉鋼 (ボトル)	8,630円 (税込9,500円)
王祿 (ボトル)	6,091円 (税込6,700円)

白ワイン

グラス	800円 (税込880円)
葡萄神話 (ボトル)	4,000円 (税込4,400円)
奥出雲シャルドネ (ボトル)	8,000円 (税込8,800円)

赤ワイン

葡萄神話 (ボトル)	4,000円 (税込4,400円)
------------	----------------------

ソフトドリンク

ペリエ	481円 (税込530円)
玉露茶	381円 (税込420円)



国産うなぎ

四、〇〇〇円
(税込四四〇〇円)

穴道湖産天然うなぎ

一〇、〇〇〇円
(税込一一〇〇〇円)

- うなぎ
- 肝吸い
- 茶碗蒸し
- 香の物



うなぎもステーキも両方食べたいあなたに。
美味しいステーキと、ハーフうなぎのセットを
ご用意致しました。

和らく膳

四、七〇〇円
(税込五二七〇円)

- 和牛陶板ステーキ
- うなぎ重箱
- お造り2種
- サラダ
- 肝吸い
- 香の物



国産うなぎ

国産の肉厚の鰻を、一本一本丁寧に秘伝のタレで焼き上げ、
皮はパリッと、身はふっくらと仕上げました。
香ばしい香りに包まれながら至福のひとつときを。



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
2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。



刺身料理 和らくの



※内容は仕入れによって異なります。

Rosy seabass
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「のどぐろ」。
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、
「のどぐろ」をご賞味下さい。



特選お刺身コース (お食事付き)

五、五〇〇円
(税込六〇五〇円)

六、八〇〇円
(税込七四八〇円)

のどぐろ入りお刺身コース

一、二、五〇〇円
(税込一、三、七五〇円)

- 穴道湖七珍八寸 ● のどぐろ焼物
- のどぐろお造り ● のどぐろ塩焼き
- のどぐろから揚げ ● のどぐろ煮付け
- のどぐろ御飯、香の物 ● 味噌汁 ● 甘味

のどぐろ

出雲王権の正餐 (あまのまなぐい)

すずき奉書焼



すずき奉書焼 4,000円 (税込 4,400円) より

※2~3名様でお取り分けしてお召し上がりください。追加でどうぞ。

しまね和牛



しまね和牛
サーロインステーキ

4,500円 (税込 4,950円)

ご宴会にお得なプラン



要予約
4名様より

お得 うみさち
海幸宴会会席 6,200円 (税込) ~

- いか姿造り入り豪華舟盛り (4名様~5名様に1台)
- 季節の八寸箱盛り (日本海紅ズワイガニ、烏巻和牛ロースト他)
- かに小鍋
- 茶碗蒸し
- かに土鍋ごはん
- 味噌汁、香の物
- 甘味

※当日の仕入れにより若干内容が異なる場合があります。

おまかせ宴会 4,200円 (税込)

お殿様料理入り 人気の郷土料理



要予約

季節の郷土料理会席 **松江物語**

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

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

ご接待・ご会食に



要予約

季節の板長おまかせ会席

6,500円 (税込 7,150円) ~

季節の食材をふんだんに使い
板長が四季折々に作り出す料理の数々を
お楽しみください。

飲み放題 **120分 1,800円 (税込)**

- 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・カクテル
- オレンジジュース ●ウーロン茶 ●ハイボール

※4名様より承ります。 ※他酒、焼酎、ウーロンは別途お見積りです。

要予約
マイクロバス無料送迎

※10名様以上でご予約のお客様に限ります。
送迎範囲：松江市内 (その他の地域についてはお問い合わせください)



和らく各階お部屋のご案内 最大60名様まで

大人数に合わせてお部屋をご準備いたします。
足腰が楽な高座いすのお席は年配のお客様にも大変喜ばれております。
エレベーター完備で段差を気にせず移動していただけます。
落ち着いた雰囲気でおくつろぎください。



2F 広間



2F 洋間



3F (3F個室は別途席料@500頂戴します)