



# 魚御膳



● 松江和らく

活かに・日本料理 Japanese Traditional Restaurant





松江和らく名物



Crab steamed rice  
찜게밥  
蒸蟹飯



※写真はかにめしです。



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が特徴です。その甘く柔ら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...

かにめし昼会席

五、〇〇〇円  
(税込五五〇〇円)

- 小鉢三種 ●お造り
- かに真丈フライ ●サラダ ●季節料理
- かにせいろめし ●だし汁 ●香の物

かにめし御膳

三、八〇〇円  
(税込四二八〇円)

- 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

かにめし

三、〇〇〇円  
(税込三三〇〇円)

- 小鉢三種 ●かに真丈フライ ●サラダ
- かにせいろめし ●だし汁 ●香の物



Red snow crab  
 紅雪蟹



※写真は上蟹づくしです。



【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円より  
 (税込11,000円)  
 ●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

蟹づくし

8,000円  
 (税込8,800円)

- お造り ●かに甲羅焼き
- かに真丈フライ ●紅ズワイガニ 他 全十三品



# 穴道湖七珍めし

松江和らく名物

Lake Shinji has seven types of fish known as Lake Shinji's Shichirin. They are shrimp, crooked carp, sea bass, eel, whitebait, clam, and shijimi (a small black clam).  
 穴道湖の七珍めしは、エビ、うなぎ、しじみ、かまぼこ、アサギ、シジミ (小黒双壳) / Lake Shinji 7珍めし  
 湖のShinji Lake Seven 7珍めしは、エビ、うなぎ、しじみ、かまぼこ、アサギ、シジミ (小黒双壳) 居住在 Shinji 湖。  
 湖のShinji Lake Seven 7珍めしは、エビ、うなぎ、しじみ、かまぼこ、アサギ、シジミ (小黒双壳) 居住在 Shinji 湖。



※写真は穴道湖七珍めし昼会席です。



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  
 穴道湖七珍といえます。  
 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。

**おすすめ**  
 穴道湖七珍めし昼会席

- 小鉢三種 ●お造り
  - かに真丈フライ ●サラダ ●季節料理
  - 穴道湖七珍せいろめし ●だし汁 ●香の物
- 五、〇〇〇円  
 (税込五五〇〇円)

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、八〇〇円  
 (税込四二八〇円)

穴道湖七珍めし

- 小鉢三種 ●かに真丈フライ ●サラダ
  - 穴道湖七珍せいろめし ●だし汁 ●香の物
- 三、〇〇〇円  
 (税込三三〇〇円)

# 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。

※写真は月です。

## 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がっていただき  
 旨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。



## 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 全十一品

## 月

七、五〇〇円

(税込八二五〇円)

- 宍道湖七珍八寸
- すずき奉書焼
- せじょう柳川鍋
- 他 全八品

※料理内容は季節により変更となる場合がございます。



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
- 吸い物
- 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、うなぎせいろめしのセットを  
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
- うなぎせいろめし
- お造り2種
- サラダ
- 吸い物
- 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。

