



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



ご接待・ご会食に



季節の郷土料理会席
松江物語

6,500円
(税込 7,150円)

- かに甲羅焼
- どじょう柳川鍋
- 島根和牛陶板焼
- 他全8品

8,000円
(税込 8,800円)

- かに甲羅焼
- 島根和牛陶板焼
- うなぎせいり蒸し
- 他全9品

12,000円
(税込 13,200円)

- かに甲羅焼
- 島根和牛陶板焼
- すずき奉書焼
- 他全9品

観光に
観光に
ボリユームたっぷり



紅ズワイガニ漁期：9月～6月

かにづくし

7,500円(税込 8,250円)～
10,000円(税込 11,000円)～

特別かに会席

12,000円(税込 13,200円)

志物!

松葉がに



山陰味覚の王者「松葉がに」。
和らくでは店内巨大いけすより活きたままの
松葉がにを豪快にお召し上がりいただけます。

松葉がに漁期：11月6日～3月20日

活松葉かにコース

※冬季限定 18,000円(税込 19,800円)～

ご宴会に



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)～

- いか宴盛り入り豪華会席 (4名様～5名様に1台)
- 季節の八寸箱盛 (日本海紅ズワイガニ、島根和牛コース付)
- 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)

ご一緒にどうぞ。
※4名様より承ります

お得な
飲み放題
〈時間〉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

※焼酎・清酒・ワインは含まれておりません

■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です。
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)



Rosy seabass
 紅魚
 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「ノドグロ」。自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、「ノドグロ」をご賞味下さい。

お料理 刺身



※内容は仕入れによって異なります。

名物 特選お刺身コース 5,500円 (税込 6,050円)
 (お食事付き)
 のどぐろ入り 6,800円 (税込 7,480円)



のどぐろ刺身から塩焼きまでのどぐろを様々なお料理でご堪能いただけるコースです。

のどぐろづくし
 10,000円 (税込 11,000円) より

- 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



浜田産ののどぐろは、抜群の脂のノリと上品でコクのある甘みは日本一の品質です。400g以上の大のどぐろは、1〜2箱と圧倒的に少なく、「幻の魚」、「自身の外」とさえ呼ばれます。

**幻の
 大のどぐろコース**
 20,000円 (税込 22,000円) より

おすすめ

涼風会席

【鯉】

鯉は梅雨の雨を飲んで旨くなると言われており、梅雨の明ける7月になると脂がのり始め、旬を迎える。淡泊で栄養価の高い鯉を心ゆくまでお楽しみ下さい。



※写真は5,500円です。

本マグロ入り 涼風会席 5,500円 (税込 6,050円)

- 季節の八寸 ●鯉のお吸い物 ●鯉と本まぐろ造り ●鮎の塩焼き
- 手長海老唐揚げ ●鯉鍋 ●鯉素麺 ●夏ガモ山菜づくし
- しじみ味噌汁 ●香の物 ●甘味

岩ガキ・白いか入り 涼風会席 6,500円 (税込 7,150円)

のどぐろ入り 特別涼風会席 8,500円 (税込 9,350円)

お刺身コース・のどぐろコース・涼風会席

せいろめし



七珍めし会席
5,800円 (税込 6,380 円)

- しじみ小鍋 ●すずき奉書焼き
- のどぐろ潮煮
- 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)

- しじみ小鍋
- すずき奉書焼き
- のどぐろ潮煮
- かにせいろめし 他 全8品



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。

In Shinji Lake, there are seven types of fish that are known as the Seven Delicacies of Lake Shinji. They are: shrimp, crucian carp, sea bass, eel, whitebait, smelt, and shijimi (a small black clam). 신지호에 생산하는 새우, 잉어, 농어, 뽕장어, 뽕어, 황포, 가무락조개 7 종류의 해산물은 신지호 Shicehin 모 알리지 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.



※写真は月コースです。

雪 6,500円 (税込 7,150 円)

- かに甲羅焼 ●どじょう柳川鍋
- 鳥根和牛陶板焼 他 全8品

月 8,000円 (税込 8,800 円)

- かに甲羅焼 ●鳥根和牛陶板焼
- うなぎせいろ蒸し 他 全9品

花 12,000円 (税込 13,200 円)

- かに甲羅焼 ●鳥根和牛陶板焼
- すずき奉書焼 他 全9品

出雲王権の正餐 (あまのまなぐい)



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



しまね和牛ステーキ
4,500円 (税込 4,950 円)

活あわび



活あわびステーキ
6,000円 (税込 6,600 円)

数量
限定

宍道湖七珍

宍道湖で採れる
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
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
様々な味わい発見が
あります。
旬の七珍をメインに
調理人が腕をふるいます。
松江の味をお楽しみください。



出雲王権の正餐(あまのまなこ)

すずき奉書焼 4,000円(税込 4,400円)より **すずき薄造り 1,300円**(税込 1,430円)
※調理にお時間がかかります。ご予約いただけますと、すぐにお出でできます。

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 1,200円(税込 1,320円)



かに天婦羅 2,300円(税込 2,530円)
かにしゃぶしゃぶ鍋 2,500円(税込 2,750円)



アツアツ土鍋の上品な味

かに雑炊 600円(税込 660円)
かに刺 2,200円(税込 2,420円)



手長海老唐揚げ

手長海老唐揚げ 500円(税込 550円)
手長海老芝煮 500円(税込 550円)
手長海老かき揚げ 500円(税込 550円)

鰻白焼き 1,250円(税込 1,375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



あまさぎ有馬煮

あまさぎ有馬煮 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 500円(税込 550円)



白魚玉子とじ



大山鯉系造り



大山鯉治部煮

大山鯉系造り 1,200円(税込 1,320円)
大山鯉治部煮 1,000円(税込 1,100円)
大山鯉南蛮漬け 1,000円(税込 1,100円)

しじみ酒蒸し 600円(税込 660円)

しじみしぐれ煮 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)



しじみ酒蒸し

ノドグロ

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「ノドグロ」。白身魚でありながら口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。

のどぐろ煮付け 3,700円(税込 4,070円)より
のどぐろ塩焼き 3,700円(税込 4,070円)より
のどぐろ一夜干し 1,650円(税込 1,815円)



しまね和牛しゃぶしゃぶ小鍋 2,000円(税込 2,200円)
しまね和牛すき焼き小鍋 2,000円(税込 2,200円)



しまね和牛にぎり 2,000円(税込 2,200円)



しまね和牛サーロインステーキ 4,500円(税込 4,950円)より

しまね和牛

しまね和牛は全国和牛能力共通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。