



# 魚御膳



松江和らく

活かに・日本料理 Japanese Traditional Restaurant

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

# かにめし



境産紅ズワイガニを一枚丸ごと  
甲羅に入れ、特製出汁で炊き上げたご飯と  
一緒にせいろ蒸しにしました。  
最初は甲羅の中身をせいろ御飯と混ぜ  
お名し上がりください。  
次に、焼いた紅ズワイガニの甲羅から出汁を取った  
土瓶出汁をかけお茶漬け風にお名し上がり下さい。



- 小鉢3種
- かにしんじょうフライ
- かにせいろめし
- だし汁

三、〇〇〇円 (税込三三〇〇円)

名物

かにめし

かに身たっぷりせいろごはん

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。  
境産を出港した船は、日本海のほぼ中ほどの沖合でカニがごと  
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、和らぐては産地の産みを生かし、鮮度にこだわっています。

生紅ズワイガニ  
【漁期：9月1日〜6月30日】



## かに花籠膳

はなかご

三、七〇〇円 (税込四〇七〇円)

贅沢に生カニを一枚使った料理です。

- 紅ズワイガニ
- かに天婦羅
- かに茶碗蒸し
- かに寿司
- 本日のお造り
- かにすき小鍋



- 小鉢3種
- お造り3種
- かにしんじょうフライ
- かにせいろめし
- だし汁
- 甘味

かにめし御膳 四、五〇〇円 (税込四九五〇円)

# 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)

しんじこさん  
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。



# 穴道湖七珍

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 생식하는, 새우, 잉어, 농어, 뱀장어, 뽕어, 황로, 가무락조개의 7 종류의 해산물은 신지호 Shicchin 로 알려져 있습니다.

據稱 Shinji Lake Seven 有 7 種海鮮，蝦，鯉魚，鱸魚，鰻魚，銀魚，Amasagi, Shijimi (小黑雙殼) 居住在 Shinji 湖。

据称 Shinji Lake Seven 有 7 种海鲜，虾，鲤鱼，鲈鱼，鳗鱼，银鱼，Amasagi, Shijimi (小黑双壳) 居住在 Shinji 湖。

## 郷土料理

### 旬の穴道湖七珍せいろめし

三、〇〇〇円 (税込三三〇〇円)

●穴道湖七珍せいろめし ●季節の九角 ●茶碗蒸し ●だし汁 ●香の物



## 郷土料理

### 旬の穴道湖七珍せいろめし膳

四、五〇〇円 (税込四九五〇円)

●小鉢3種 ●お造り2種 ●しじみ小鍋 ●すずき奉書焼き ●茶碗蒸し ●穴道湖七珍せいろめし ●だし汁 ●甘味



Rosy seabass  
눈볼대  
赤鯮

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。

# お刺身 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 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

- 宍道湖七珍八寸 ● 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

出雲王権の正餐 (あまのまなくい)



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。

奉書焼



しまね和牛ステーキ  
4,500円 (税込 4,950円)

しまね和牛



活あわびステーキ  
6,000円 (税込 6,600円)

活あわび

## ご宴会にお得なプラン



要予約  
4名様より

※写真は海幸宴会会席6,200円のお料理です。

**お得意** うみさち  
**海幸宴会会席 6,200円 (税込) ~**

- いか姿盛り入り豪華舟盛り (4名様~5名様:1台)
- 季節の八寸箱盛り (日本海産アワガニ、島根和牛ロースト他)
- 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)**

## 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
  - すずき本書焼
- 他全9品

## 観光に・ボリュームたっぷり



**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)**

※要予約  
4名様より承ります。

**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・酒類・ソフトは別料金です。

■要予約  
**マイクロバス無料送迎**

※10名様以上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)



活かに日本料理  
**松江和らく**

## 和らく各階お部屋のご案内 最大60名様まで

大人数に合わせた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)

