



日本料理の良き伝統と  
洗練された新しき



かに  
を楽しむ

特別席へようこそ

活かに・日本料理  
松江和らく  
Japanese Traditional Restaurant



ご接待・ご会食に



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。

季節の板長おまかせ会席  
6,500円(税込7,150円)～

人気の郷土料理



季節の郷土料理会席  
松江物語

|                                        |                                         |                                       |
|----------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| 6,500円<br>(税込7,150円)                   | 8,000円<br>(税込8,800円)                    | 12,000円<br>(税込13,200円)                |
| ●かこ甲羅焼<br>●どじょう柳川鍋<br>●烏根和牛陶板焼<br>他全8品 | ●かこ甲羅焼<br>●烏根和牛陶板焼<br>●うなぎせいろ蒸し<br>他全9品 | ●かこ甲羅焼<br>●烏根和牛陶板焼<br>●すずき奉書焼<br>他全9品 |

志物!  
活かに



活かにコース  
16,000円(税込17,600円)～

かにづくし 紅ズワイガニ漁期：9月～6月  
7,500円(税込8,250円)～  
10,000円(税込11,000円)～

ご宴会に



お得 うみさち 海幸宴会会席 6,200円(税込)～

- いか姿盛り入り豪華会席 (4名様～5名様に1台)
  - 季節の八寸箱盛 (日本産紅ズワイガニ、烏根和牛コース付)
  - 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)

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  
 紅鯛  
 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。

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

- 宍道湖七珍八寸 ●のどぐろ椀物
- 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」、「自身のトロ」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

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

【漁期9月~6月】

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。

※写真はイメージです。



**地のかにコース 5,500円** (税込 6,050 円)

- 紅ズワイガニ ●かに甲羅焼き ●かに土鍋ご飯 他 全10品

名物

**かにづくし 7,500円** (税込 8,250 円)

- かにしゃぶ小鍋 ●かに天婦羅 ●紅ズワイガニ 他 全12品

**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

**活かにコース 16,000円** (税込 17,600 円)

- 蟹味噌 ●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

お刺身コースのどぐろコース・かに料理



# 松江和らく名物

## 七珍めし

七珍めし会席  
5,800円 (税込 6,380 円)

- お造り ●しじみ小鍋
- すずき奉書焼き
- 宍道湖七珍せいろめし 他 全8品

# めし

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
- 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, 병장어, 명어, 황로, 가무락조개 7 종류의 해산물은 신지호 Shicchin 로 알려져 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  
サーロインステーキ  
4,500円 (税込 4,950 円)

## 活あわび



数量限定 活あわびステーキ  
6,000円 (税込 6,600 円)

# 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  
 「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。



出雲王様の正餐 (あまのまなび)

**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)



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 600円 (税込 660円)

あまさぎしそ揚げ 600円 (税込 660円)



あまさぎ有馬煮

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

大山鯉糸造り 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)



大山鯉糸造り



大山鯉治部煮

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

# 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 2,727円 (税込 3,000円)

かにしゃぶしゃぶ鍋 2,727円 (税込 3,000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 2,727円 (税込 3,000円)

# 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セ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。

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

しまね和牛は全国和牛共進会で内閣総理大臣賞を度受賞するなど、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。



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