

# 春



日本海を代表する味覚の王者、松葉蟹と松葉蟹を上回る身の甘さ、紅ズワイガニ。産地ならではの鮮度と驚きの価格で本場の味をお届けします。

かに料亭

松江和らく

かに水揚げ日本一の境港より  
(松葉がに、親がに、紅ずわいがに)

## 上蟹づくし 16,500円(税込)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  
※仕入れにより内容は変更となる場合がございます。



### 春限定 特別コース

## 特別蟹会席くにびき

22,000円(税込)

山陰の春の三大名物—紅ズワイガニ、のど黒の塩焼き、または、しまね和牛サーロインステーキをご堪能いただけます。



### 活松葉蟹づくしコース

33,000円(税込)より

かに酒 / かに刺し / 焼きかに 他 全9品

お食事と一緒にどうぞ

## 120分飲み放題 ※4名様より承ります。

通常 2,500円(税込)

- ワイン(プレミアム限定)
- 瓶ビール
- 焼酎(芋・麦)
- 日本酒(熱燗)
- 果実サワー5種

プレミアム 3,500円(税込)

- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル
- オレンジジュース
- ウーロン茶
- ハイボール

※地酒・冷酒は含まれておりません。

松江市内  
最大級

宴会場完備



最大60名様までご利用いただける大広間



松江和らくでは、店内の大型生簀から取り出した新鮮な魚介類を、職人が目の前のオープンキッチンで巧みに捌き、ご提供しております。この春は、紅ずわいがに料理をメインに、島根の名産であるのと黒やしまね和牛などもご用意しております。その他、郷土料理も多数取り揃えておりますので、ぜひ一度お越しくださいませ。

日本料理 松江和らく 料理長 濱田秀夫



## 旅行会社様専用 ランチメニュー

新鮮な身から溢れる上品な甘さ

# かに 贅にランチ

地元で水揚げされる紅ズワイ蟹は、名前の通り鮮やかな紅色と甘い身が特徴です。蟹の旨みを余すことなく楽しんでくれる彩り豊かな絶品の数々をお楽しみください。



**新** 蟹の箱膳 7,150円(税込)

紅ズワイ蟹浜茹で、蟹甲羅焼き、蟹しゃぶ、蟹天婦羅、お造り、にぎり寿司



**新** かにめし御膳 4,400円(税込)

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



**新** かに会席 12,000円(税込)

三種小鉢、お造り2種、紅ズワイ蟹浜茹で、蟹甲羅焼き、蟹しゃぶ、蟹真丈フライ、蟹土鍋ご飯、味噌汁、香の物

ディナーも対応可

活かに・郷土料理

松江和らく

Japanese Traditional Restaurant

TEL (0852) 21-0029

〒690-0007 島根県松江市御手船場町565

FAX 0852-21-0041

<https://wa-ra-ku.net/>

営業時間 昼 11:30-15:00 (L.O.14:00)  
夜 17:30-22:00 (L.O.21:00)

店内 170名様  
収容可能



松江駅から徒歩3分