



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、提供しております。今秋冬は、山陰の冬の味覚の王者である活松葉蟹や紅ズワイ蟹をご用意しております。また、その他にも郷土料理を多数取り揃えております。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

かに 贅 に ら く 名物



蟹の箱膳

6,500円(税込7,150円)

- 紅ずわいがに浜茹で ●かに甲羅焼き
- かにしゃぶ ●かに天婦羅 ●かに味噌
- 刺身 ●にぎり寿司



かにめし御膳 3,800円(税込4,180円)

- かにせいろめし ●だし汁 ●季節の小鉢料理九品
- 茶碗蒸し ●しじみ味噌汁 ●香の物



紅ズワイ上蟹づくし 15,000円(税込16,500円)より

- かに酒 ●季節の小鉢三種 ●本ズワイガニ入りお造り ●紅ズワイガニ ●かに甲羅焼き
- かにしゃぶ ●かに天婦羅 ●かに玉地蒸し ●かに土鍋ごはん ●香の物 ●しじみ味噌汁 ●甘味

※仕入れ状況により、金額及び内容が変更となる場合がございます。

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

FAX 0852-21-0041

〒690-0007 島根県松江市御手船場町565

<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

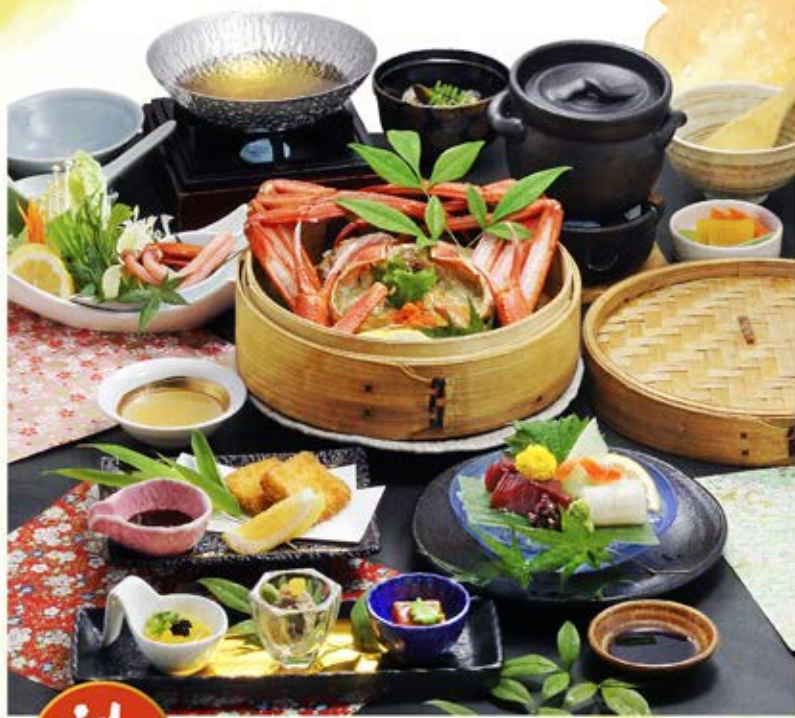


ランチ、ディナー対応

新鮮な身から溢れる上品な甘さ

かに会席

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める彩り豊かな絶品の数々をお楽しみください。



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

11/6
松葉がに解禁

旅行会社様専用

手数料10%対応

冬の山陰、極上の「松葉がに」が
いよいよ旬を迎え、真っ盛りへ。



松葉蟹

日本海の味覚の王者といえ、その姿形や色、そして何よりも味わいから、松葉蟹が間違いなく筆頭です。活きた松葉蟹を目の前で調理し、プリプリの身を頬張れば、蟹の旨みがじゅわっと口いっぱいに広がり、身がぎっしり詰まった本場の味を堪能できます！産地ならではの鮮度と、驚きの価格でお届けします。



活松葉蟹づくしコース 35,000円(税込38,500円)より

●かに酒 ●かに刺し ●焼きかに 他 全9品
※金額は令和6年度の参考価格となります。



紅ズワイ蟹

紅ズワイ蟹は、深海に生息している日本海を代表する蟹です。名前の通り体全体の色鮮やかな紅色が特徴で、身の甘さは松葉蟹を上回ります。

のど黒と紅ズワイ蟹コース 20,000円(税込22,000円)

●紅ズワイ蟹浜茹で ●のど黒煮付け
●穴道湖七珍八寸 他 全13品

ご一緒にどうぞ

**プレミアム
飲み放題** 120分 / 3,000円(税込)

飲み放題 120分 / 2,000円(税込)

※どちらも4名様より承ります。
※地酒・冷酒は含まれておりません。

- ワイン(プレミアム限定)
- プレミアム焼酎(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
- 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

お部屋のご案内



最大60名様までご利用いただける大広間