

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
松江和らく



【紅ズワイガニ】

Red Snow Crab
烹調
紅雪蟹

紅ズワイガニは、
日本海を代表するカニのひとつで、
松葉ガニ（ズワイガニ）に比べ、
より深い水深 800m～2,000m の深海に生息しています。
境港を出港した船は、日本海の沖合—
ほぼ中央付近まで出て、
「カニかご漁」と呼ばれる漁法で漁を行います。
その名の通り、鮮やかな紅色と、身の甘みが特徴です。
和らくでは、産地ならではの強みを生かし、
鮮度にとことんこだわっています。



蟹づくし

12,000円 (税込 13,200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

和らくのかかに料理

【活松葉ガニ】

Live Matsuba Crab
활마쓰바게
活松葉蟹

日本海の味覚の王者といえば、
その姿かたちも、色合いも美しく、
なんといっても蟹頭に挙げられるのが
「松葉がに」です。
その名称は地方によって異なり、
北海道では「本ズワイガニ」、
福井・石川・東京では「越前がに」、
そして山陰や関西では「松葉がに」
と呼ばれています。
長い脚には身がぎゅっと詰まり、
甘み豊かな味わいが口いっぱいに広がります。



活松葉蟹コース

福 33,000円(税込)より

徳 55,000円(税込)より

かに刺と焼かにを味わうコースです。

のど黒料理



Nodoguro (Blackthroat Seaperch)
노도구리
黑喉魚

近年、日本中で注目を集めている、
山陰・日本海を代表する魚「のど黒」。
白身魚でありながら、
まるでトロのような濃厚な脂のりと、
白くやわらかな身が特徴です。
上品さの中にしっかりと甘みがあり、
一口でその美味しさに魅了されます。
松江の旅の思い出に、
ちょっと贅沢な一皿として、
ぜひ「のど黒」をご賞味ください。



のど黒会席 17,000円(税込 18,700円)より

●出雲八寸 ●のど黒入りお造り3種盛 ●のど黒焼物 ●蟹甲羅焼き ●のど黒塩焼き
●しまね和牛陶板焼き ●のど黒土鍋ご飯 ●味噌汁 ●香の物 ●甘味



浜田産ののど黒は、秋鮭の脂のりと、
上品でコクのある甘みで知られ、
日本一の品質を誇ります。
なかでも400gを超える「大のど黒」は、
市場に出回るのはわずか1〜2箱と希少で、
「幻の魚」「白身のトロ」とも称されるほどです。

幻の 大のど黒コース

50,000円(税込 55,000円)より

お殿様料理入り

漁師が食べていたすずきを、お殿様にお出ししたところ、
その美味しさを大いに賞め称えられたという伝説のある「すずき奉書焼」入り。

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種は「宍道湖七珍」と呼ばれています。冬に脂がのって美味しい「すずきの奉書焼」、夏が旬の「鰻の蒲焼」、一年を通して味わえる大和しじみの「しじみ汁」など、季節に応じて様々な味わいが楽しめます。

Lake Shinji is home to seven types of seafood collectively known as "Shinjiko Shichichin."
These are: sea bass, lake prawn (morogae shrimp), eel, sweet shrimp (amasagi), icefish (shirauo), carp, and freshwater clams (shijimi).
신지호에는 "신지호 칠진(宍道湖七珍)" 이라 불리는 7가지 해산물이 있습니다.
그것은 농어, 모로게 새우, 장어, 아마사기(단새우), 시라우오, 잉어, 신지미(재첩)입니다.
宍道湖有七種被稱為「宍道湖七珍」的湖鮮。分別是：鱈魚、筆蝦（モロゲ蝦）、鰻魚、甘蝦、白魚、鯉魚、蜆（大和蜆）。



月 8,000円 (税込 8,800 円)



花 10,000円 (税込 11,000 円)

●季節の特別料理 ●しまね和牛サーロインステーキ ●すずき奉書焼 他 全11品

郷土料理・のど黒コース



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種は「宍道湖七珍」と呼ばれています。冬に脂がのって美味しい「すずきの奉書焼」、夏が旬の「鰻の蒲焼」、一年を通して味わえる大和しじみの「しじみ汁」など、季節に応じて様々な味わいが楽しめます。

松江和らく名物
宍道湖七珍
しんじこ しっちん



七珍めし会席
6,000円
(税込 6,600 円)

●お造り
●しじみ小鍋
●かに真丈フライ
●宍道湖七珍めし
他 全8品

極かにめし
松江和らく名物

地産で水揚げされた紅ズワイガニ、日本産を代表するカニで、名前の通り、鮮やかな紅色と、身の甘みが特徴です。その甘くやわらかなほろし身はもろみ、かに味噌をふんだんに使ったせいのめし。そのままでも、お出汁をかけても。

極かにめし会席
6,500円
(税込 7,150 円)

●お造り
●しじみ小鍋
●かに真丈フライ
●極かにめし
他 全8品



穴道湖七珍料理

手長海老唐揚げ



手長海老唐揚げ 700円 (税込 770 円)

手長海老有馬煮 700円 (税込 770 円)

手長海老かき揚げ 700円 (税込 770 円)

鰻白焼き 1,800円 (税込 1,980 円)

鰻蒲焼き 1,800円 (税込 1,980 円)

う巻き 1,050円 (税込 1,155 円)



鰻白焼き

あまさぎしぐれ煮



あまさぎしぐれ煮 700円 (税込 770 円)

あまさぎしそ揚げ 700円 (税込 770 円)

白魚玉子とじ 700円 (税込 770 円)

白魚玉子焼き 700円 (税込 770 円)



白魚玉子とじ

大山鯉南蛮漬け 1,000円 (税込 1,100 円)



しじみ酒蒸し

しじみ酒蒸し 700円 (税込 770 円)

煮しじみ 700円 (税込 770 円)

しじみ味噌汁 700円 (税込 770 円)

しじみお吸物 700円 (税込 770 円)

しまね和牛
サーロインステーキ
4,500円 (税込 4,950 円)



穴道湖七珍・せいりめし

島根
ブランド

日本海、湖、山に囲まれた
自然豊かな島根は、まさに
食材の宝庫。島根が誇る
地元食材を、最適な調理法で
心ゆくまで堪能ください。



かに甲羅焼き 1,300円 (税込 1,430 円)



かに天婦羅 3,000円 (税込 3,300 円)



アツアツ土鍋の上品な味

かに雑炊 700円 (税込 770 円)

のど黒

近年、日本中から注目を集めている、
山陰・日本海を代表する魚「のど黒」。
白身魚でありながら、トロに匹敵するほど
濃厚な脂のりと、白くやわらかな身が特徴で、
上品さの中にもしっかりと甘みがあります。

のど黒煮付け 4,500円 (税込 4,950 円) より

のど黒塩焼き 4,500円 (税込 4,950 円) より

のど黒一夜干し 1,300円 (税込 1,430 円)



しまね和牛しゃぶしゃぶ小鍋 2,900円 (税込 3,190 円)

しまね和牛すき焼き小鍋 2,900円 (税込 3,190 円)



しまね和牛にぎり
2,000円 (税込 2,200 円)

しまね和牛は、全国和牛能力共進会において、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。
鮮やかな赤身に、きめ細やかに入った霜降り。
深いコクと豊かな風味が織りなす、格別な味わいが魅力です。

しまね和牛