



【実施期間】2025年9月1日〜
2026年2月28日

深まる季節に 贅に尽くし のど黒と蟹の 秋冬会席

個室の
ご案内



2階 羽衣(金銀の間)



3階 光悦(高座いす式和室)

紅ズワイ蟹



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10品



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 ●のど黒椀物 ●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

11/6 解禁

松葉蟹



活松葉蟹コース 25,000円(税込)より

かに刺、焼かに、かにすきで味わうフルコースです。



実道湖七珍
料理

活かに・日本料理

松江 和らく

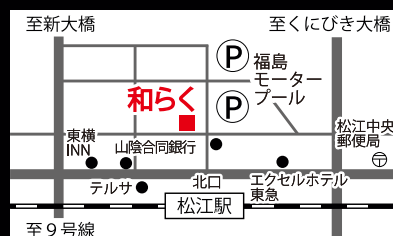
Japanese Traditional Restaurant

TEL (0852) 21-0029

〒690-0007 島根県松江市御手船場町565

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

FAX 0852-21-0041 和らく公式サイト
<https://wa-ra-ku.net/>



松江駅から徒歩3分
店前駐車場8台完備

※店前駐車場が満車の場合、
東側の福島モータープール
をご利用ください。

忘・新年会

宴会会席

今年は贅沢に地物のかんで



新

かに会席 8,000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、蟹すき小鍋
蟹真丈フライ、蟹茶碗蒸し、蟹土鍋ご飯、味噌汁、香の物



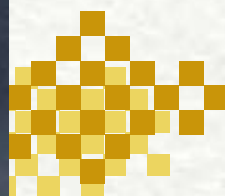
人気の魚づくしの料理です。

うみさち
冬の海幸宴会会席 11品 6,000円(税込) / 12品 8,000円(税込)

※写真は8,000円(税込)のお料理です。

※当日の仕入れにより若干内容が異なる場合があります。

10品
冬の宴会会席 5,000円(税込)



宴会場

20~50名様



ご一緒にどうぞ

4名様より承ります

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)

●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
●ハイボール ●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