



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

魚御膳





穴道湖七珍

松江和らく名物

Shinji Lake Seven Delicacies Steamed Rice
in a Bamboo Steamer
신지호 칠진(일곱 가지 진미)
대나무 찜기에 찜낸 밥
穴道湖七珍竹蒸籠蒸飯

穴道湖特産の魚介、
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
「穴道湖七珍」と呼ばれています。
冬に脂がのって美味しい
「すずきの奉書焼き」、
夏が旬の「鰻の蒲焼き」、
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。



※写真は穴道湖七珍めし昼会席です。

おすすめ

穴道湖七珍めし昼会席

五、〇〇〇円

(税込五五〇〇円)

- 小鉢三種 ● お造り
- かに真丈フライ ● サラダ ● 季節料理
- 穴道湖七珍せいろめし ● だし汁 ● 香の物

穴道湖七珍めし御膳

三、八〇〇円

(税込四一八〇円)

- 季節の小鉢料理九品 ● 茶碗蒸し
- 穴道湖七珍せいろめし ● だし汁 ● 味噌汁 ● 香の物

穴道湖七珍めし

三、〇〇〇円

(税込三三〇〇円)

- 小鉢三種 ● かに真丈フライ ● サラダ
- 穴道湖七珍せいろめし ● だし汁 ● 香の物



松江和らく名物



Steamed Crab Rice
in a Bamboo Steamer
게살을 올린 대나무찜기에 찜 밥
使用竹蒸籠蒸煮的螃蟹飯



※写真はかにめしです。



地元で水揚げされた紅ズワイガニ。
日本海を代表するカニで、
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
ほぐし身はもちろん、
かに味噌をふんだんに
使ったせいろめし。
そのままでも、お出汁をかけても...

かにめし昼会席

五、〇〇〇円

(税込五五〇〇円)

- 小鉢三種 ●お造り
- かに真丈フライ ●サラダ ●季節料理
- かにせいろめし ●だし汁 ●香の物

かにめし御膳

三、八〇〇円

(税込四一八〇円)

- 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

かにめし

三、〇〇〇円

(税込三三〇〇円)

- 小鉢三種 ●かに真丈フライ ●サラダ
- かにせいろめし ●だし汁 ●香の物

和の かに料理



【紅ズワイガニ】

紅ズワイガニは、日本海を代表する蟹のひとつ。松葉ガニ（ズワイガニ）に比べ、より深い海に生息しています。境港を出港した船は、日本海のほぼ中央沖合で、「かにかこ漁」と呼ばれる漁法により、紅ズワイガニを水揚げします。その名の通り、鮮やかな紅色と、上品な甘みのある身が特長です。和らくでは、産地ならではの強みを生かし、鮮度にこだわった紅ズワイガニをご提供しております。



紅ズワイガニを一枚使用し、その滋味を浜茹で・甲羅焼き・しゃぶ・天婦羅・味噌・にぎり寿司と、趣を変えてご用意いたしました。一品一品に丁寧な手間をかけた蟹づくしの華かこ膳は、贅沢な蟹料理の数々を存分に味わう、至福のひとつときをご堪能いただけます。

かに華かこ御膳

六、〇〇〇円

(税込六六〇〇円)

- 紅ズワイガニ浜茹で
- 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

山陰の恵みと、蟹の御膳。かにをふんだんに使った贅沢な蒸し寿司と、仲良く並んだかに茶碗蒸し。寄り添う夫婦に見立てました。

かに夫婦蒸し

四、五〇〇円

(税込四九五〇円)

- 出雲八寸 ● かに味噌
- 紅ズワイガニ蒸し寿司
- かに甲羅焼き
- かに真丈フライ
- しじみ土瓶蒸し ● 新生姜酢漬け



刺身、浜茹で、甲羅焼き、
しやぶしやぶ、天婦羅—
紅ズワイガニの魅力—
余すことなく味わえる、
まさに蟹尽くしの逸品。
蟹を心ゆくまで
堪能されたい方にこそ
おすすめの、
満足感あふれる
贅沢なコースです。

蟹づくし

11,000円
(税込13,200円)

●かに刺し ●かに甲羅焼き
●かに天婦羅 ●紅ズワイガニ 他 全十三品



甘み豊かな紅ズワイガニの
浜茹でをメインに、
季節ごとに厳選した
旬の味覚を贅沢に盛り込んだ
御膳です。

職人が丁寧に握る寿司や
天婦羅、彩り豊かな
小鉢料理が織りなす
繊細な和の味わいを
お楽しみいただけます。

彩りにぎりと 紅ずわいがに 浜茹で膳

七、五〇〇円
(税込八、二五〇円)

●紅ずわいがに浜茹で ●本日のにぎり寿司
●天婦羅 ●季節の小鉢料理九品
●茶碗蒸し ●味噌汁



うな重

四、〇〇〇円
(税込四四〇〇円)

しんじこ
穴道湖産天然うな重

一〇、〇〇〇円
(税込一一〇〇〇円)

●うな重 ●吸い物
●茶碗蒸し ●香の物



うなぎもステーキも両方食べたいあなたに。
美味しいステーキとうなぎせいろめしのセットを
ご用意しました。

和らく膳

四、七〇〇円
(税込五二七〇円)

●和牛陶板ステーキ
●うなぎせいろめし ●お造り2種
●サラダ ●吸い物 ●香の物



国産うなぎ

国産の肉厚な鰻を、一本一本丁寧に秘伝のタレで焼き上げ、
皮はパリッと、身はふっくらと仕上げました。
香ばしい香りに包まれながら、至福のひとときをお楽しみください。



しまね和牛

しまね和牛は、全国和牛能力共進会で内閣総理大臣賞を
2度受賞するなど、全国的にも高い評価を受けています。
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。

