



松江和らく

活かに・日本料理 Japanese Traditional Restaurant

魚御膳





松江和らく名物

宍道湖七珍

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

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。



※写真は宍道湖七珍めし昼会席です。

郷土の味

宍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
- 宍道湖七珍せいろめし ● だし汁 ● 香の物

宍道湖七珍めし御膳

四、〇〇〇円
(税込四四〇〇円)

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

宍道湖七珍めし

三、〇〇〇円
(税込三三〇〇円)

- 小鉢三種 ● サラダ
- 宍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。
甘くやわらかなほろし身はもちろん、
かに味噌もふんだんに
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

- 小鉢三種 ● サラダ
- かにせいろめし ● だし汁 ● 香の物

三、〇〇〇円
(税込三三〇〇円)

かにめし御膳

- 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

四、〇〇〇円
(税込四四〇〇円)

かにめし昼会席

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

五、〇〇〇円
(税込五五〇〇円)



極かにめし

きわみ

松江和らく名物



※写真は極かにめしです。



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

地元で水揚げされる、
 日本海を代表する
 紅スワイガニ。
 名前の通り、
 鮮やかな紅色と、
 身の甘みが特徴です。
 甘くやわらかな身と
 かに味噌を
 ふんだんに使ったせいゝめし。
 そのままでも、
 お出汁をかけても...

極かにめし昼会席

五、五〇〇円
 (税込六〇五〇円)

- 小鉢三種 ● お造り
- 蟹真丈フライ ● サラダ ● 季節料理
- 極かにめし ● だし汁 ● 香の物

極かにめし御膳

四、五〇〇円
 (税込四九五〇円)

- 季節の小鉢料理九品 ● 茶碗蒸し
- 極かにめし ● だし汁 ● 味噌汁 ● 香の物

極かにめし 限定

三、五〇〇円
 (税込三八五〇円)

- 小鉢三種 ● サラダ
- 極かにめし ● だし汁 ● 香の物



かに料理

和らくの



【紅ズワイガニ】

Red Snow Crab
홍게
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。



かに華かご膳

六、〇〇〇円
(税込六六〇〇円)

浜茹で紅ズワイガニの滋味あふれる美味しさを楽しんでいただける料理です。一品一品に手間をかけた贅沢な蟹づくしの華かご膳で、至福のひとつときを堪能いただけます。



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を
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



うなぎ

四、〇〇〇円
(税込四四〇〇円)

しんじこ
穴道湖産天然うなぎ

一〇、〇〇〇円
(税込一一〇〇〇円)

- うなぎ
- 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。

