

【瓢六亭おすすすめコース】

富士屋旅館
季節の料理コース

1年12ヶ月ごとのお料理
其の時の地のものや逸品の食材を集めた献立

先付、椀、造り、揚、強肴、焼、
土鍋ごはん、汁香、甘味

*ご宿泊のお料理と同様です

一人前 15,000
二人前より

鰻食べ尽くしコース

鰻珍味盛合せ、骨せんべい
鰻うす造(刺身)、鰻串焼、
うなべ、鰻白焼、鰻蒲焼、
ごはん、汁香、甘味

蒲焼は鰻重にできます
一人前 10,800
二人前より

鰻白焼蒲焼
食べ比べコース

鰻珍味盛合せ、骨せんべい
鰻白焼、鰻蒲焼、ごはん、
汁香、甘味

蒲焼は鰻重にできます
一人前 8,800

鰻炭火焼膳コース

鰻珍味盛合せ、
鰻白焼又は鰻蒲焼、ごはん、
汁香、甘味

蒲焼は鰻重にできます
一人前 5,800

【瓢六亭の名物鍋】

簡単なコース仕立に致します
お一人様 ¥2,000増

鰻しゃぶしゃぶ

上品な味わいはふぐにも負けぬ美味しさ。
日本でも鰻のしゃぶしゃぶは珍しいです。
鰻の刺身使用。

一人前 3,300
二人前より

名物 うなべ *小鍋です

系列店 浅草東南屋のどぜう鍋と同一で
当店は鰻使用。鰻開き、ごぼう、葱、山椒、
七味でぐつぐつと。
実に美味しい!!

一鍋 3000

【冬限定】

鴨 葱 鍋

ぶつ切り鴨と葱
シンプルな美味しさ

一人前 3,800

猪 ししなべ 鍋

自然の山の恵みを
どうぞ味わってください

一人前 4,800
二人前より

鰻しゃぶしゃぶ

脂がのって甘味が増す
この時季の鰻は馳走です

一人前 3,800
二人前より

【一品料理】

旬魚お造り盛合せ …… 松 3,800

基本は地魚です 竹 2,800

一人前 1,800

鰻うす造り …… 中 2,200

小 1,500

天婦羅盛合せ …… 2,200

鰻天入り 3,300

鰻珍味盛合せ …… 5点 2,000

3点 1,300

うざく …… 1,280

う巻 …… 1,280

鰻山かけ …… 1,280

鰻コロッケ …… 1ヶ 300

鰻肝ポソ酢 …… 880

鰻肝煮 …… 1,100

鰻ハム …… 1,100

鰻煮凍り …… 800

鰻味噌 …… 550

骨せんべい …… 550

おばん菜盛合せ …… 5点 2,000

3点 1,300

漬物盛合せ …… 780

【炭火焼】

鰻 白焼 / 蒲焼 / 梅焼 …… 一尾 各 3,900

鰻串焼盛合せ …… 5本 3,300

3本 2,000

たんざく(タレ/塩/梅) …… 各 780

くりから(タレ/塩/梅) …… 各 880

肝串 …… 680

カブト串 …… 500

鰻にんにく串 …… 600

鰻ねぎ串 …… 600

どんこ串 …… 500

にんにく串 …… 220

ねぎ串 …… 220

【鴨串】

鴨串盛合せ …… 3本 1,800

鴨口ース串 …… 680

鴨モモ串 …… 680

鴨ねぎ串 …… 600

つくね串 …… 680



【御食事】

鰻 重

当店一押し

極 きわみ 1本 5,200

特別なる太鰻使用(1尾 330g)

大 吉 (イ)蒲焼2本 各 6,800

(ロ)白焼／蒲焼
食べ比べ(各1本)

中 吉 蒲焼1.5本 各 5,800

小 吉 蒲焼1本 各 3,900

鰻 丼

大 吉 6,800

中 吉 5,800

小 吉 3,900

ひつまぶし

大 吉 6,800

中 吉 5,800

小 吉 3,900

大 吉、中 吉、小 吉の鰻は1尾 250g

一緒にどうぞ

肝吸い …… 300

漬物盛合せ …… 780

ご飯 …… 大盛 100

【御土産 御持ち帰り】

店頭、お電話での注文で焼きたてをご用意

鰻 重

当店一押し

極 きわみ 1本 5,200

特別なる太鰻使用(1尾 330g)

大 吉 (イ)蒲焼2本 各 6,800

(ロ)白焼／蒲焼
食べ比べ(各1本)

中 吉 蒲焼1.5本 各 5,800

小 吉 蒲焼1本 各 3,900

大 吉、中 吉、小 吉の鰻は1本 250g

鰻白焼 …… 1本 3,900

鰻蒲焼 …… 1本 3,900

鰻棒ずし …… 1本 4,800

地元の鰻

鰻棒ずし …… 1本 2,800

う巻 …… 1,280

うざく …… 1,280

メニューに記載されている
ほとんどの商品お持ち帰りできます



〒259-0314 神奈川県足柄下郡湯河原町
宮上字橋上557 富士屋旅館 瓢六亭
TEL:0465-46-6091

【表記の価格はすべて税込です】