

とろもぎの

黒長堂

うなぎコース

〈二人前より〉

鰻珍味五更

（うざく う巻 煮凍り  
うなぎ ハム 骨せんべい）

鰻お造り（刺身）

鰻炭火焼 肝串

白焼 函庵焼

鰻土鍋ごはん又汁

鰻重 肝吸 香のり

水菜子

（イ） 二五、〇〇〇  
（二七、五〇〇）

（ロ） 二二、〇〇〇  
（二一、〇〇〇）

（ハ） 一五、〇〇〇  
（一六、五〇〇）

天然鰻コース

特価

炭火焼

鰻  
白焼  
蒲焼  
栲焼

尾 各 四、八〇〇  
(五、二八〇)

中ノ友人  
鰻  
屋  
焼

鰻南不火燒

一、尾 各 五、〇〇〇  
 (五、五〇〇)  
 羊尾 各 二、六〇〇  
 (二、八六〇)

鯉魚燒

|    |                  |
|----|------------------|
| 五本 | 三〇〇〇<br>(三、二〇〇)  |
| 三本 | 一、八八〇<br>(一、六〇〇) |

丸ふつ  
塩タレ

たぐさく  
塩タレ

七八〇  
(八五八)

くりが  
塩  
名

八八〇  
(九六八)

ハ  
ウ  
塩  
メ

七八〇  
(八五八)

庚子  
六八〇  
(七四八)

肝串

七八〇  
(八五八)

七八〇  
(八五八)

うなれゝ熱  
うなれゝになく

各 六八〇  
(七四八)

五〇〇  
(五五〇)

青唐平手  
にんにく  
わし  
各  
二〇〇  
三〇〇  
三〇〇

鰻一品

鰻珍味盛

五ノ上ノ大  
三ノ上ノ大

一、八〇〇  
(一、九八〇)

一、二〇〇  
(一、三二〇)

鰻刺身(ずし)

大 中 小

五、〇〇〇〇  
(五、五〇〇)

二、六〇〇〇  
(二、八六〇)

一、六〇〇〇  
(一、七六〇)

鰻湯引(落し)  
二六〇〇  
換肉  
(二六〇〇)

一、四〇〇  
(一、五四〇)

一三〇〇  
(一四三〇)

鯉者凍リ

鰻  
八  
人  
1,100  
(1,100)

魚味譜  
五〇〇  
(五五〇)

五〇〇  
(五五)

ど二雄者者  
(七八〇  
八五八)

力なれし肝介  
者一み  
二五〇〇  
(二七五〇)

二五〇〇  
(二七五〇)

二八〇〇  
(三〇〇〇)

うなぬ

ねぎしょうがポンズ

冷奴（五五）

七八〇  
(八五八)

# 以食事

肝吸 三〇〇  
 子ま登 (三三〇)  
 七八〇  
 二〇〇  
 二〇〇  
 二〇〇  
 二〇〇

特別仕立

極上鰻重

四尾 一八、〇〇〇  
 (一九、八〇〇)

お一人でも、お分けになられても(四名様迄)。

お好みで

お召し上がり下さい

特上鰻重

(イ) 白焼 蒲焼 二尾  
 食べ比べ

(ロ) 蒲焼 二尾

各 九、四〇〇  
 (一〇、三四〇)

上鰻重

一五尾

七、〇〇〇  
 (七、七〇〇)

並鰻重

一尾

四、八〇〇  
 (五、二八〇)

ふつまふし

一、そのまま

お召し上がり下さい

二、薬味をのせて

三、だしをかけて

特上 九、四〇〇  
 (一〇、三四〇)

上 七、〇〇〇  
 (七、七〇〇)

並 四、八〇〇  
 (五、二八〇)



鰻 丼

特上 九、四〇〇  
 (一〇、三四〇)

上 七、〇〇〇  
 (七、七〇〇)

並 四、八〇〇  
 (五、二八〇)

当店名物 鰻土鍋

熱々ごはんに  
 焼きたて鰻  
 おいしさ最高

〈二人前より〉

※要予約

上

七、五〇〇  
 (八、二五〇)

出

五、〇〇〇  
 (五、五〇〇)



うなぎ  
 しょうが  
 コー仕立に  
 軟め

珍味盛り  
 肝串骨せんべい  
 菜肝吸水菓子

プラス 三、五〇〇  
 (三、八五〇)