

年に一度のごちそう

松茸

うなぎのコース

〈要予約〉



松茸の量が変わります

〈松〉三〇、〇〇〇
(税込三三、〇〇〇)

〈竹〉二五、〇〇〇
(税込二七、五〇〇)

〈梅〉二〇、〇〇〇
(税込二二、〇〇〇)



うなぎあれこれ
松茸もあれこれ
満足するコース
先、造、串、
強、炭火地焼、
飯、甘

※焼きの国産鰻を天然鰻に変更できます。

時価

松茸どんどん
召し上がり

お好みの量で料理いたします。

お好きな食べ方で

お好きなだけ

お召し上がりください。

鰻重、鰻井、鰻土鍋ごはんに

おのせできます。

松茸計り売り

一〇g 三六〇
(税込三九六)

一本の目安です。

大 二〇〇g 三、六〇〇
(税込三九六〇)

中 六〇g 一、一六〇
(税込二、三七六)

小 四〇g 一、四四〇
(税込一、五八四)



松茸料理

松茸うなぎ土瓶蒸し

三、八〇〇
(税込四、一八〇)

松茸入りうぎく

二、八〇〇
(税込三、〇八〇)

松茸入り肝吸

一、〇〇〇
(税込一、一〇〇)

松茸焼き

一〇g 三六〇より
(税込三九六)
計り売り