

当店は活鰻 元氣の良い日本鰻を炭火で焼いております

※食べきれぬ場合は折詰にしてお持ち帰り戴きます

各ごはんをコース仕立てに致します 二〇〇〇円増

鰻食べ尽くしコース

鰻珍味 おつくり
揚げもの 串焼 白焼
鰻土鍋ごはん 汁 香 甘味

九八〇〇
二人前より

天然食べ比べも
できます 時価

当店おすすめ

白焼、かば焼の食べ比べができます
又かば焼のみでも承ります

びつくり
天下無双 鰻重

肝吸、香のもの付

特上 五八〇〇

かば焼

鰻重

肝吸、香のもの付

上 四八〇〇

並 三八〇〇

鰻白焼かば焼
食べ比べ膳

五八〇〇

鰻炭火白焼膳

四八〇〇

当店名物

鰻土鍋ごはん

肝吸、香のもの付

熱々の炊きたてごはんに
焼きたて鰻をのせました

一人前

四八〇〇

二人前より

炭火地焼鰻

ひつまぶし

肝吸、香のもの付

上 四八〇〇

並 三八〇〇

鰻が井よりたれてます

鰻井

汁、香のもの付

上 四五〇〇

並 三五〇〇

鍋

鉄なべ
うなすき焼

ぶつ切り
うなぎ
ねぎ
ごぼう
山椒に
唐辛子



一人前 三八〇〇
二人前より

うなべ

ぶつ切り
うなぎ
白焼うなぎ
出汁で炊きます



一人前 三八〇〇
二人前より

一品

鰻珍味盛り 二二〇〇

うぎく 二二〇〇

う巻 二二〇〇

うなとろろ 二二〇〇

肝煮 八八〇

鰻山椒煮 一五〇〇

鰻てんぷら 二八〇〇

うなぎ煮凍り 六八〇

肝ポンズ 八八〇

骨せんべい 四八〇

うなぎかぶと 四八〇

鰻冷奴 八八〇

鰻コロッケ 一ヶ五八〇

炭火焼

うなぎ丸ぶつ
一本焼 三五〇〇

うなぎ白焼 三五〇〇

うなぎ蒲焼 三五〇〇

うなぎ串
盛り合わせ 五本二九〇〇
三本一八〇〇

たんぎく 塩 タレ 八八〇

くりから 塩 タレ 八八〇

丸ぶつ 塩 タレ 一〇〇〇

肝 七八〇

えり 六八〇

しつぽ 六八〇

葱鰻 ねぎま 六八〇

鰻力 まんりき
うなぎとんにんく 六八〇

葱 二〇〇

しいたけ 三八〇

小菜

おひたし 六八〇

白菜つけもの 六八〇

ねぎだれ豆腐 五〇〇

長芋うめあえ 六八〇

とろろ芋 六八〇

柚子きやべつ 四八〇

蕪塩漬 四八〇

つけもの盛り 七八〇

ごはん汁香 六八〇

各種

お持ち帰り

承ります



鰻弁当