



うな
き
いふ
助

お客様へ

鰻の生きてきた一は注文を戴きから裂く
炭火で焼きます。その間に少しのお時間を戴
いておきます。其の間つまみでお楽しみ下さい。

鰻珍味 五本 一八〇〇
盛り 三本 一二〇〇

うなぎく

二〇〇〇

うなぎ

二〇〇〇

うなぎとろろ

一〇〇〇

肝者

九八〇

肝者

八八〇

鰻天ぷら

一本 二八〇〇
半本 一五〇〇

鰻南蛮煮

三〇〇

鰻コロッケ

ニ本 三六〇

鰻煮凍り

六八〇

鰻ハム

七八〇

かぶと

四八〇

骨せんべい

四八〇

鰻味噌

四八〇

冷奴

四八〇

たけのこ

四八〇

おひたし

六八〇

せり

六八〇

炭火焼

鰻白焼(塩)

定食 二七〇〇
おまかせ 一五〇〇

鰻丸ぶつ

一本 二七〇〇
半分 一五〇〇

鰻かぶ焼

一本 二六〇〇
半分 一五〇〇

串焼

鰻串焼 成り

五本 二八〇〇
三本 一八〇〇

たんぱく

塩 七六〇

丸ぶつ

塩 八六〇

くりかん

七六〇

ねぎめ

五六〇

つけもの

成り 六八〇

うなぎ焼

山椒ごぼう葱

ぶつかり開き

各 一入前 三五〇〇

ちび鍋 一八〇〇



によろ助

現お入りです
お持ち帰りには洋文時にお願致します

鰻 食べつくーコース

五八〇〇ー

鰻 珍味 盛り

ふくう巻を煮凍り

肝串焼

うなぎや

ハム

炭火白焼

鰻

重

肝吸香のり

(一本)

甘味わらび餅

鰻 重

活鰻 炭火焼

列ねきたて焼きたて

特々上

白焼かぶ焼

各一本 食べつくー

四三〇〇ー

特上

一本鰻のせ

三九〇〇ー

上

一本半鰻のせ

三四〇〇ー

並

一本鰻のせ

二八〇〇ー

こふが地焼(煮きずみ焼く)

本格派の

葱のり 薬味

ひつまぶし

出汁 付

特上

三九〇〇ー

上

三四〇〇ー

並

二八〇〇ー

鰻 井

井で食べ易いです

じはんの量が少し多め

うなぎ重とわらびは

変わりません

特上

三九〇〇ー

上

三四〇〇ー

並

二八〇〇ー

