

果し嬉し
によろ助

自慢の

鰻コース

(当店一の御馳走)

あれもこれも食べれます

お一人様 三〇〇-

お二人様より

の鰻鍋

うなぎのなべは実に

おいしい各二前 四八〇-

コースはなに
でもいけます

三〇〇-

鰻しゃぶしゃぶ

鰻の刺身しゃぶ

しゃぶに上品
な味付けです

うなぎ 一前 四八〇-

鰻白焼とぶ切り

だー焼きと滋養

あふゆるなべです

鰻すき焼

一前 四八〇-

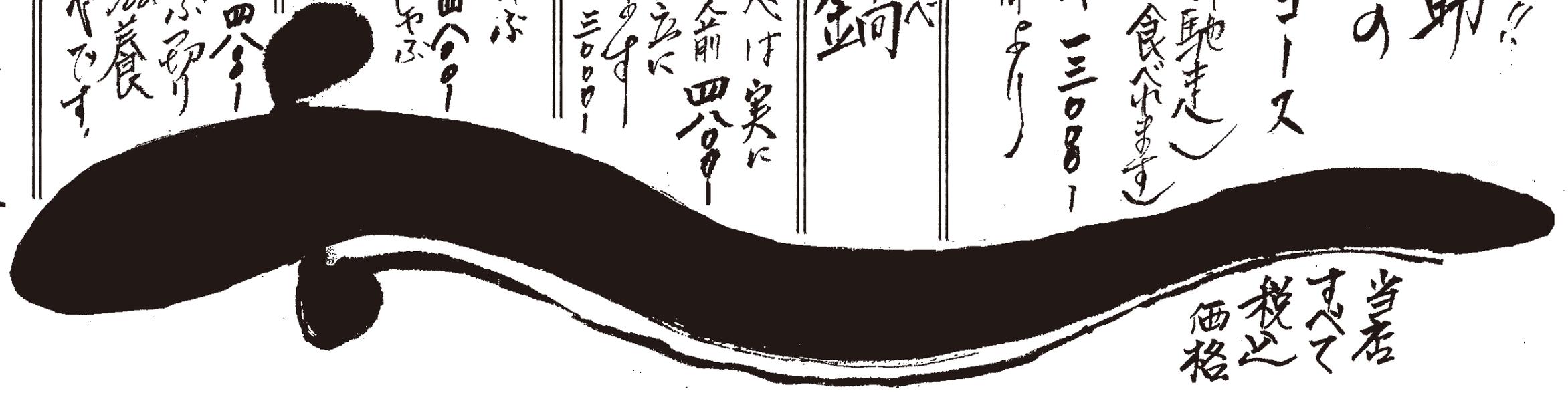
うなぎ開きとほうろく生薑
山椒でぐつと鉄板仕立

鰻麻辣鍋

二前 四八〇-

こはげ旨いぶつ切り鰻串好べ

当座
すて
殺之
価格



鰻一品肴

鰻珍味

五品 二三〇〇ー
三品 一五〇〇ー

鰻刺身造り

大 五三〇〇ー
中 三〇〇〇ー
小 二〇〇〇ー

うなぎく 各

うなぎ巻 一五〇〇ー
うなぎハム

肝煮 一〇〇〇ー

肝ポテ 九〇〇ー

鰻カルシウム

骨まで食べ
かぶと介七〇〇ー

鰻天ぷら

うなぎと野菜 二八〇〇ー

うなぎのり
天ぷら 二五〇〇ー

鰻者凍り 一〇〇〇ー

よだれ鰻 一五〇〇ー

鰻ポテト丼 八〇〇ー

ついでのお酒 八〇〇ー

おひらき 八〇〇ー

五品 二〇〇〇ー

三品 一〇〇〇ー

山交火焼鰻

うなぎ焼き方
いろいろお楽しみ
下さい

当店名物

丸ぶつ焼

白塩焼

梅ヶん焼

蒲タレ焼

クリスロ焼

(カリカリ良焼
塩黒胡椒)

各 四四〇〇ー

鰻串焼

盛合せ

五本 二五〇〇ー
三本 二〇〇〇ー

鰻たんぽこ

塩タレ 各 八〇〇ー
ノリかつ

肝 七〇〇ー

鰻とんこ 二八〇〇ー

鰻と葱 六五〇ー

鰻カマ 六五〇ー

ねぎ 二五〇ー

とんこ 六〇〇ー

トマト 五〇〇ー

ヒンニク 二五〇ー

アスパラ 六〇〇ー

カサ 四〇〇ー



以食事

肝吸 三三〇一
 江戸人大一八〇一

鰻重

特上 二尾

(白焼蒲焼食店)
 (蒲焼ドーナツ二尾)

七九〇〇一

上 一五尾

(蒲焼一五尾のせ)

六三〇〇一

並 一尾

四四〇〇一

名物 江戸助

鰻土鍋

二ヶ前

江戸

表のこの江戸に焼き
 たいの蒲焼鰻
 二ヶは美味!

お一様

四ヶ前

二ヶ前



お持ち帰り
 できます

江戸

一、其の味をおかしく
 下さる

二、其の味をのせてお返し
 下さる

三、お返しをおかしく
 下さる

特上 七九〇〇一

上 六三〇〇一

並 四四〇〇一

鰻井

特上 七九〇〇一

上 六三〇〇一

並 四四〇〇一

江戸
 鰻天丼

特上 四九〇〇一

上 三九〇〇一

並 二九〇〇一

おかげで
 受け取り
 できます

