

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 四〇〇-

コースは別に
できまします

三〇〇-

鰻しゃぶしゃぶ

鰻の刺身しゃぶ

しゃぶに上品
な味ゆいです

うなぎ 一前 四〇〇-

鰻白焼とぶ切り

だー焼きと滋養

あふゆるなげです

鰻すき焼

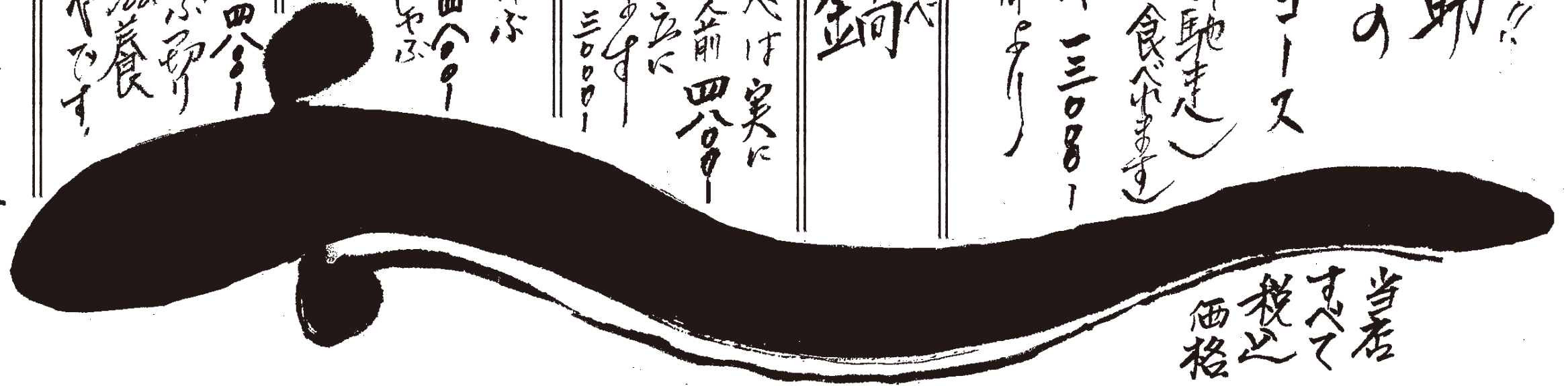
一前 四〇〇-

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 四〇〇-

こは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
三品 一五〇〇

鰻刺身造り

大 五三〇〇
中 三〇〇〇
小 二〇〇〇

うなぎ 各

うなぎ 一五〇〇

肝煮 一〇〇〇

肝 九〇〇

鰻カルシウム

カふと介七〇〇

鰻天ぷら

うなぎと野菜 二八〇〇

うなぎのり 天ぷら 二五〇〇

鰻者凍り 一〇〇〇

よだれ鰻 一五〇〇

鰻おでん 一〇〇〇

ついでのお酒 一〇〇

おひなさま盛り

あゆせ

五品 二〇〇〇

三品 一〇〇〇

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

蒲ヶん焼

クリス口焼

(カリカリ良焼
塩黒胡椒)

各 四四〇〇

鰻串焼

盛合せ

五本 二五〇〇
三本 二〇〇〇

鰻たんご

（カリかつ） 各 八〇〇

肝 七〇〇

鰻おでん 一〇〇〇

鰻と葱 六五〇

鰻カマ 六五〇

わぎ 二五〇

おでん 六〇〇

トマト 五〇〇

ヒンニク 二五〇

アスパラ 六〇〇

カキ 四〇〇

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、其の味をおかしく
 下さる

三、おだてをおかしく
 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

受けあがり
 できます

