



金波

觀

心動

會即

良藥也

心平氣和  
氣血自平

心平氣和

このもろり、かき下す  
当店のあずまの

鰻重たけが

満足

鰻でほんま

鰻の美味さ

あつてもおとし  
店

のし食事

は当店名物

鰻土鍋汁

は希胡まのほ

鰻重も可

お入様

五月の月

一 五を珍味

一 鰻子出汁

一 鰻串焼

一 百夏菜

冷鉢

一 鰻炭火焼

あつれ

一 蒲焼鰻土鍋汁

汁香



鰻串焼 

串盛り 五奉三〇〇〇  
三奉八〇〇

たんざく  
くりかう  七〇〇  
塩タレウメ

丸ぶつ 一〇〇〇  
塩タレウメ

肝 六八〇

鰻 <sup>マエリキ</sup> <sub>ウナギ</sub> カ <sub>ウナギ</sub> 六〇〇

鰻 <sup>ウナギ</sup> 葱 <sub>ウナギ</sub> 六〇〇

鰻 <sup>ウナギ</sup> とじ <sub>ウナギ</sub> 六〇〇

どん推背 <sub>ウナギ</sub> 五〇〇

とまと串 五〇〇

わさ <sub>ウナギ</sub> 串 二〇〇

にんにく串 二〇〇

鰻炭火焼

白焼 蒲焼

梅焼 丸ぶ焼

ふるふ良焼

各一尾

三八〇〇

うなぎ 一品  
つまみ

鰻珍味

五奉 二二〇〇  
三奉 一五八〇

鰻 <sup>ウナギ</sup> 刺身 <sub>ウナギ</sub>

大 四三〇〇  
中 二二〇〇  
小 一三八〇

鰻 <sup>ウナギ</sup> 刺身 <sub>ウナギ</sub>

うなぎ刺身  
青唐辛子  
味噌  
つまみにぴったり  
一三八〇

鰻天ぷら 一九〇〇

やん付 二四〇〇

野菜天ぷら 三八〇

どん推背 天ぷら 一〇〇〇

うなぎ

うなぎく  三〇〇

うなぎ味噌 胡 <sub>ウナギ</sub> 六〇〇

うなぎ <sub>ウナギ</sub> 六〇〇

うなぎ <sub>ウナギ</sub> 六〇〇

うなぎ <sub>ウナギ</sub> 七〇〇

夏野菜

冷一鉢

水茄子 一五〇〇

一八〇



当本名物  
鰻土鍋

熱々  
焼きたて  
鰻

お江戸希珍  
の方はお申し付  
下さる 文前より  
特上 七五〇円



並 五八〇円  
並 三九〇円

鰻  
鰻打

特上 三尾  
白焼蒲焼  
合心比八  
蒲焼トビ  
七五〇円

上 一五尾 五八〇円  
並 一尾 三九〇円

鰻天婦羅  
お好み天ぷら

大 四五〇〇円  
中 三三〇〇円  
並 二五〇〇円

にほんブログ村  
当店の  
ろのろ

若鯉 (生きたまま)

以希胡五のお客様  
燗く前にお見せ致  
しませう

焼きたて

地焼鯉

お楽しみください  
焼きたて

おみやげ

当店の鯉料理

楽しんで

お持ち帰り

お楽しみください



以食事  
以会食  
承以事  
以予算  
花相談

石川県金沢市片町  
二一三一—三二  
〇七六)二二二八五二八

