

鰻コース

鰻食べつくし

鰻珍味 三点

うざく

う巻

菜小鉢

うな串



(イ) 白焼／蒲焼き

八八〇〇

ごはん 肝吸 香の物

(ロ) 鰻土鍋ごはん

一、二〇〇〇

肝吸 香の物

(ハ) 鰻力鍋

一、二〇〇〇

ぞうすい又はごはん 香の物

天然鰻

時価

当店
自慢の 鰻力鍋

まんりきなべ

当店名物鰻力鍋は

活鰻をぶつ切りにし

さつと湯引きにし

葱、にんにく、唐辛子

ごぼう、あつさりとした

出汁で炊きます

鰻の力強い本来の

美味しいが味わえます



鰻一本 五、八〇〇

半分 三、〇〇〇

鰻力鍋をコースに致します 三、〇〇〇増

おみやげ承ります

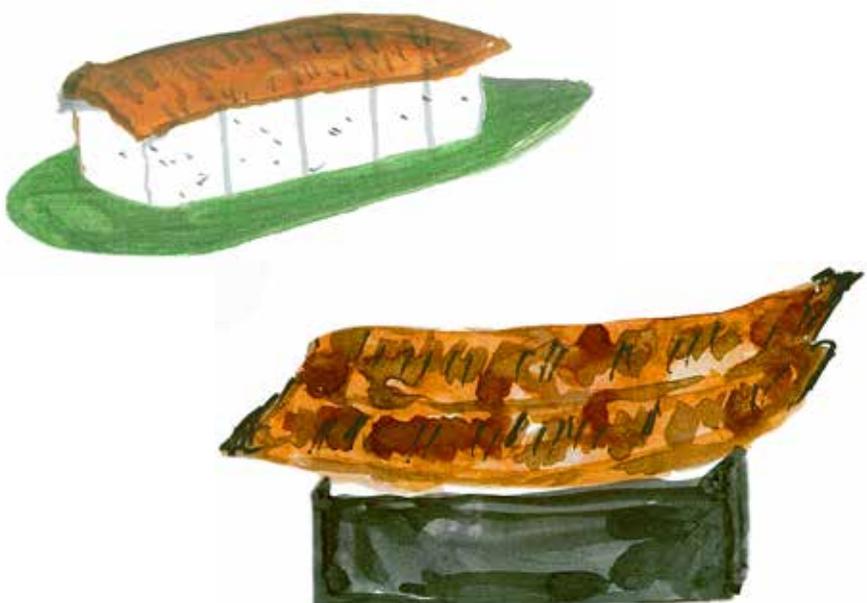
鰻重

上一本 四、八〇〇

並 3/4 三、八〇〇

鰻棒ずし

一本 四、八〇〇



鰻井 うな丼

上一本 四、八〇〇
 並 $\frac{2}{3}$ 三、二〇〇
 $\frac{1}{2}$ 二、五〇〇



鰻玉井 うなたま丼

大きな出汁巻卵のせ

上 四、五〇〇
 並 (イ) 三、〇〇〇
 (ロ) 二、五〇〇

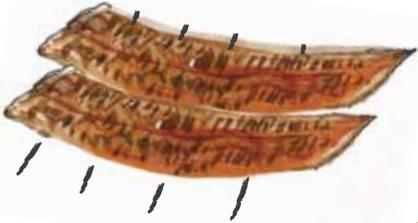
鰻とろろ井

上 四、五〇〇
 並 (イ) 三、〇〇〇
 (ロ) 二、五〇〇

地焼鰻

蒸さずに焼く地焼鰻

お好みで蒸しも
 致しますので
 お申し付け下さい



白焼 塩一本 四、八〇〇
 蒲焼 タレ一本 四、八〇〇
 白焼／蒲焼 半一本を分づつ 四、八〇〇
 昔ながらの大串一本焼(蒲焼)
 丸一本 塩／タレ各四、八〇〇
 開き一本

鰻一品

鰻天ぷら 二、五〇〇	鰻柳川ちび鍋 一、八〇〇
鰻唐揚 一、八〇〇	鰻ねぎ豆腐ちび鍋 一、八〇〇
	鰻力ちび鍋 一、八〇〇

鰻串焼き



串盛り 五本 二、八〇〇
 三本 一、三八〇

鰻つまみ



鰻つまみ三点 一、〇〇〇

たんぎく 七八〇	うなぎ 九八〇
くりから 五八〇	うなくんせい 七八〇
えり 五八〇	うな肝煮 六八〇
尾しっぽ 四八〇	うな煮凍り 六八〇
肝 二本 五八〇	かぶと 四八〇
ねぎま 五八〇	骨せんべい 四八〇
マンリキ 五八〇	うな味噌 四八〇
うなぎとニンニク	うな胡麻酢あえ 七八〇
マヌケ 五八〇	うな南蛮ねぎぬた 七八〇
頭と尾真ん中抜けてます	うな梅あえ 七八〇
ぶつ丸ぶつ 八八〇	
頭 四八〇	

焼とり

焼とり串盛り	五本	一、二〇〇
ささみ		二八〇
もも		二八〇
ねぎま		二八〇
皮		一八〇
つくね		三八〇
手羽先		三八〇
砂肝		二八〇
せせり		二八〇
ねぎ		一八〇
しいたけ		二八〇
レバー	塩／タレ お好みで	二八〇

おばん菜

本日のおばん菜三点		一、〇〇〇
揚げだし豆腐		五八〇
薬味とうふ		五八〇
ごぼう胡麻酢あえ		五八〇
九条ねぎぬた		五八〇
ピリ辛こんにやく		六八〇
砂肝ねぎしょうが		四八〇
ねぎおひたし		四八〇
とろろ磯辺揚げ		七八〇
里芋てんぷら		七八〇
とり皮ポン酢		四八〇
ねぎサラダ		四八〇
鱈西京焼		一、〇〇〇
鮭塩焼		八八〇
鯖塩焼		八八〇

ごはん

白米土鍋ごはん		
一人前		七〇〇
二人前より		七〇〇
ごはん 新潟コシヒカリ		
大		三八〇
中		二八〇
小		二〇〇
つけもの		
盛り合わせ		
小		六八〇
二〇〇		二〇〇
ごはん汁香		五〇〇

鰻重



蒸さずに焼く

地焼鰻

蒸し鰻も承ります

天下無双 此の世に二つと
ないというもの

特上一本半 七二〇〇

上 一本 四八〇〇

並 3/4 三八〇〇

天然鰻

時価

ひつまぶし

ひつまぶしの

お召し上がり方

- 一、そのまま
召し上がり下さい
- 二、薬味をのせて
お召し上がり下さい
- 三、出汁をかけて
お召し上がり下さい

上 四八〇〇

並 三八〇〇

