

浅草 浅草 浅草

ASAKUSA TATSUMIYA

辰巳方位

オキ焼き

二名様より承ります
価格は一人前です



特選 神戸牛

コース 一五〇〇〇
単品 二〇〇〇〇

人気

黒毛和牛

オキやき または
しやぶしやぶ

コース 七八〇〇
単品 四八〇〇

ちび鍋

どぜう ちび
丸 一五八〇
開 一六八〇



柳川 ちび
丸 一六八〇
開 一七八〇



鰻 ちび
丸 二五〇〇
開 一七八〇

穴子 ちび 二二〇〇

くじら ちび 二二〇〇

マグロ ちび 二二〇〇

鯛 ちび 二二〇〇

牛 ちび 二二〇〇

豚 ちび 一八〇〇

鶏 ちび 一五〇〇

牛すじ ちび 一五〇〇

野菜 ちび 一〇〇〇

刺身

鯖盛

三〇〇〇

中とろ

二八〇〇

赤身

一三八〇



鰻

薬味 一五〇〇

その日の魚有り
係が案内します

肴

さかな つまみ



いぶりがっこ 八八〇

たこ唐揚 八八〇

どぜう唐揚 二二〇〇

天ぷら盛り

上 二八〇〇
並 一八〇〇



だし巻卵 八八〇

ハリハリサラダ 八八〇

菜

いろいろ

水茄子

ゆず塩もみ 各 八八〇

アスパラ

てんぷら バターソテー 各 八八〇

夏野菜

てんぷら 盛合せ 一〇〇〇

海鮮

大海老てんぷら 一本 七〇〇

鯖竜田揚げ 一三八〇

くじら刺 一六〇〇

くじらスツケ 八八〇

くじらベーコン 一五〇〇

鯨



鰻

うなぎ 食即良薬也

かば焼/白焼 各 三五〇〇

うざく 一六〇〇

う巻 一六〇〇

うなとろ 一六〇〇

うなぎ

飯

鰻重



特上 五八〇〇

上 四九〇〇

並 三五〇〇

鰻うなぎ ひつまぶし

一 ますは其のまま
二 漬物と薬味をのせて
三 出汁にてうなぎ茶漬

上 四九〇〇

並 三九〇〇

天井



特上 二五八〇

上 一八〇〇

並 一四八〇

お茶づけ/おじざり 各 六八〇

ごはんセット 四八〇

お持ち帰りもできます