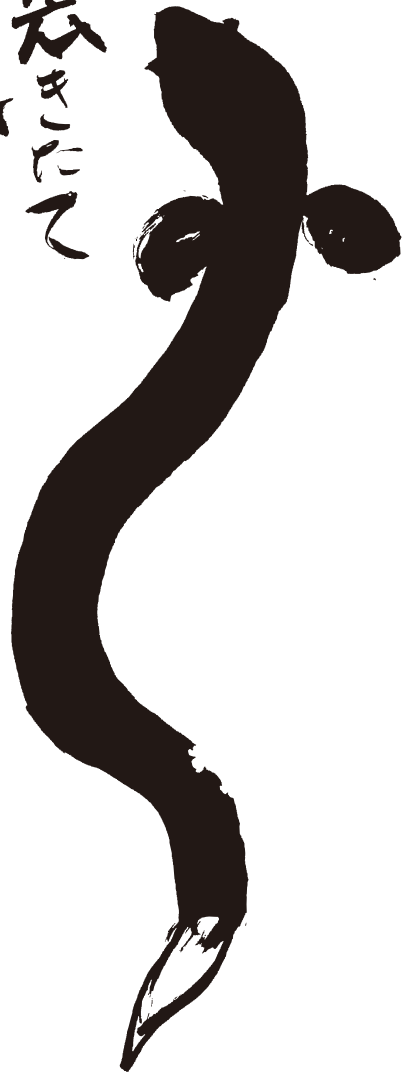


元気きたて

焼ききたて

地焼炭火焼鰻



当店「鰻」本来の味を楽しんで戴く方に「活きた元気な鰻」もお客様に見て戴き「元気な」気持ちに焼きます。

天然鰻「釣り針」がつかない場合「釣針」は希望王のお客様にはお見せ致します。

瓢六亭

ていようていこう

おすすめ鰻

コーヌ

先付五兵

おろり

揚げもの

(うなぎの天ぷらは美味)

串焼肝やど

口直

地焼鰻白焼か焼

炊きたて土鍋の汁香

水 菜 子

松

天然鰻

八〇〇円

鰻土鍋の汁二二〇〇円

竹

天然鰻と

美良殖鰻又

一五〇〇円

鰻土鍋の汁二二〇〇円

梅

養殖鰻

八〇〇円

鰻土鍋の汁二二〇〇円



無病息災

し 鍋

コース

先付三種 鰻まぐろ 鰻巻 鰻串
 骨せんべい カブト 鰻又焼き 鍋
 お食事 香のこのコース

(1) 九八〇〇-

特選鰻土鍋先付コース (4) 一五〇〇〇-

名物 鰻

力鍋

活鰻のみつかり葱生差天日漬にんじく
 さらし出汁とうなぎ本来の力強味かわります

単品 六八〇〇-
 コース 九八〇〇-
 特選コース 一二八〇-

鰻 鍋

う 鍋は京都で生まれた料理で、二回に分けてお出しします。
 一、鍋はぶつ切りにして焼いた鰻を鍋で煮込んでいただきます。
 二、鍋はう雑炊にしてお粥上がりいただきます。
 鰻の染み出した出汁の雑炊は格別です。

単品 六八〇〇-
 コース 九八〇〇-
 特選コース 一二八〇-

鰻 しゃぶ鍋

要予約 (二日前お願い致します)

鰻のしゃぶ鍋は丸一日血抜きした身を薄造りと白焼きで旬の野菜と
 共にお出しします。全国でも大変珍しく実に滋味深く美味です。
 季節によって野菜が変わります。

単品 六八〇〇-
 コース 九八〇〇-
 特選コース 一二八〇-



鰻
鍋



鰻
鍋

当店名物

鰻土鍋ごはん

コース

十三〇〇〇円

先付三種、鰻湯引、鰻ぎく、鰻巻、鰻串、汁香付き

松 天然鰻

産地、大きさにより価格が
変わり、身、骨、骨のにおい、
下は、
一人前より

時価

竹 天然鰻と養殖鰻

食べ比べ 一人前より

時価

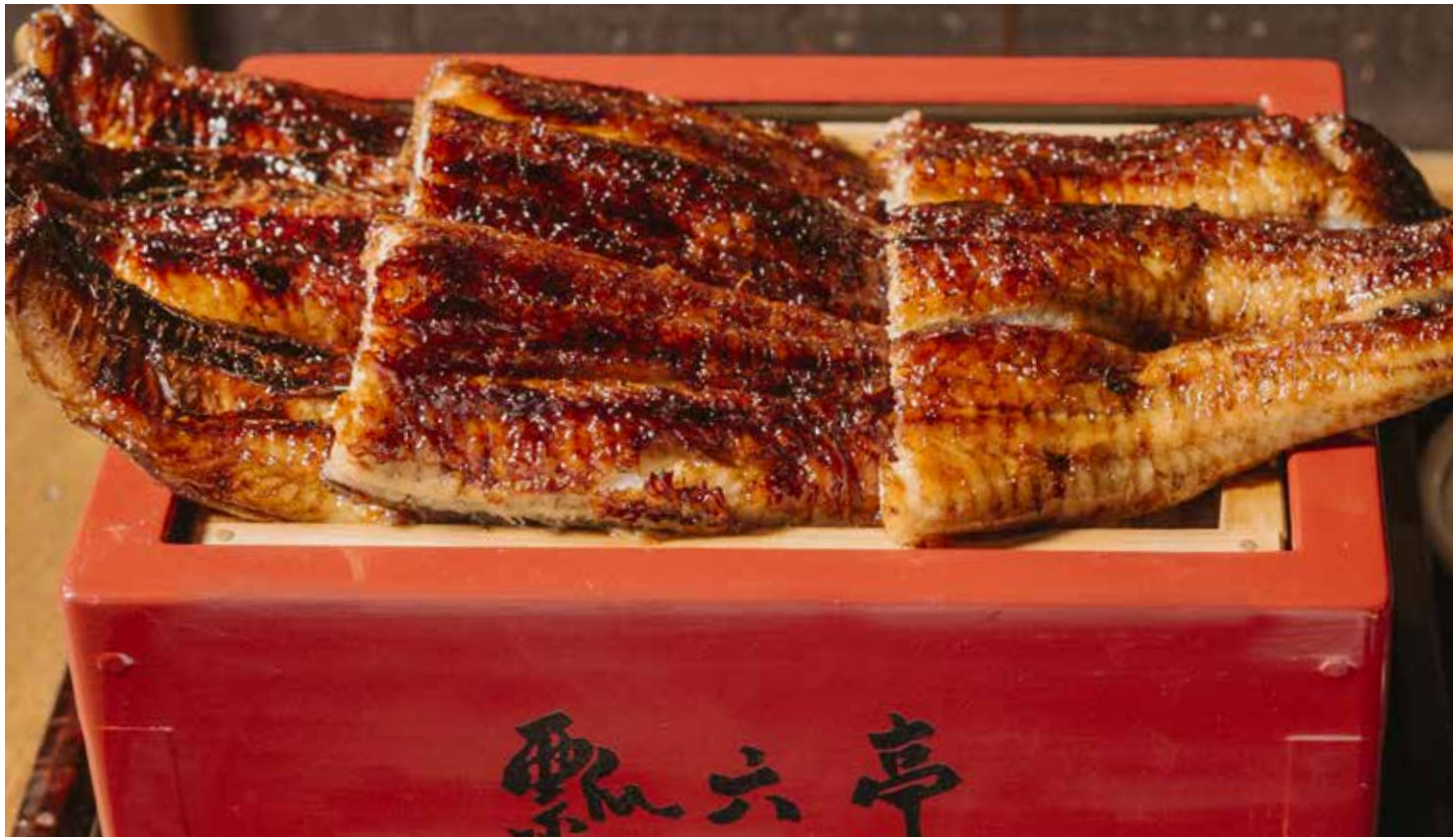
梅 国産養殖鰻

五〇〇〇円

鰻土鍋ごはん



天下無双



鰻魚

天然

産地大ききさによつて
価格が変わります。
係りのものにお尋ね
下さい。

時価

天下無双

江戸時代「天下無双」の
海苔汁が重宝です。

特上

六八〇

国産養殖鰻を使用しております。
よんでくるとく鰻をいただきます。

上

四八〇

ご飯を埋め尽くす鰻です。

並

三六〇

コース仕立てにいたします。

先付三種 鰻湯引き 鰻さく 鰻巻
鰻汁 香付き

十三〇〇

肝吸い

十三〇



ひらばなし

一膳目はそのまま。

二膳目は薬味をのせて

三膳目は出汁で茶漬けに

四膳目はお好みで

お好み上がり下さい。

天下無双

江戸に二と無双の
薄いうなぎ重です

特上

六八

国産養殖鰻を使用しております。

よみやくのいぐ鰻をのみす

上

四八

ご飯を埋め尽す鰻です。

並

三八

コース仕立てにいたします。

先付三種、鰻湯引、鰻をく、鰻巻き、
鰻串、汁、香付き、+三〇〇

うなぎ井

二八

うなぎ天井

上三八

並二八



せいろ蒸し うなぎ

タレをまぶしたご飯に鰻のかば焼きを乗せ、熱々に蒸して
お召し上がりください。蒸気で
若干鰻も蒸したようになり
美味しいものです。

特上 六八〇

上 四八〇

並 三八〇

コース仕立てにいたします。

先付三種、鰻湯引き、鰻炙り、鰻巻
鰻串、汁、香付き十三、おろし



鰻炭火焼 一品

鰻昔の一本焼 四五百

これが本当のかば焼。一本で焼く姿が薄の穂に似ているのでこの名になった由とか。

天然鰻かば焼 時価

産地 季節によって価格が変わります。係りのものにお尋ねください。

国産鰻かば焼 四五百

白焼かば焼 また両方にもございます。

かば焼自焼をコースに 致します 八八〇〇

鰻天ぷら 上 三八〇〇
並 二〇〇〇

鰻西京焼 二八〇〇

鰻唐揚 一八〇〇



うなぎ一品・串焼

うなぎ 五本二重
鰻巻き だし醤油焼 二重
うなぎ 二重
うなぎ 湯引き 二重
うなぎ 湯引き 六分
うなぎ 山かけ 九分
とろろ
鰻たたき 二重
白焼土佐酢
鰻ハム 八分
自家製手作り美味
うなぎ 肝 ポン酢 六分
うなぎ 肝煮 六分
かぶと揚 四分
うなぎ 味噌 五重
骨せんべい 四分



串盛り 五本二重
三本一八分
肝串 特 五重
並 三重
たんざく 塩 七分
くりから 七分
丸ぶつ串 九分
えり 五重
しっぽ 四分
鰻ねぎま 六分
鰻カ 二重 六分
鰻豆腐 九分
鰻ちびんべ 二重
桑味豆腐 六分
つけもの盛り 六分
たたき胡瓜 五重
冷やしトマト 五重

おぼろ菜なすり

五卓 一五〇

三卓 一〇〇

旬の旨いものおぼろ菜にて

いつもいつもの常備菜

手作りで日替りでご用意



刺身なすり

二八〇

鯉のおろし

二〇〇

蓮根のみそびら

五〇

里芋のそぼろ

五〇

だし巻たまご

五〇

野菜炊きそば

一〇〇

長芋の唐揚

五〇

その他いろいろご用意 別紙をご覧ください

表示価格は税別です。ご精算時に消費税相当額を申し受けいたします

