

鯉處

銀座

貳ニ四ヨ六ロ助スケ



裂きたて焼きたて
炭火焼地焼鰻

鰻食べ尽くし
コース

松茸土瓶蒸し

鰻あれこれと

季節の八寸

揚げもの

鰻 白焼き／蒲焼き

汁、香、飯

八八〇〇

鰻土鍋ごはん付

一二八〇〇

天然鰻と養殖鰻
食べ比べコース

松茸土瓶蒸し

鰻あれこれと

季節の八寸

揚げもの

天然鰻と養殖鰻

白焼き／蒲焼き

汁、香、飯

一三八〇〇

天然鰻は大きさにより
価格が変わる場合があります



鰻すき焼

炭火地焼鰻

コース

松茸土瓶蒸し

時季のものと鰻
あれこれ八寸

鰻コロッケ

鰻白焼

鰻すき焼

汁、香、飯

甘味

一三八〇〇

鰻土鍋ごはん付

十四〇〇〇増



貳四六助の鍋

うなすき

鰻すき焼

うなぎにごぼうねぎ
山椒ぐつぐつ
うなぎしっとり味しみわたる



鰻 ごぼう 葱 山椒 豆ふ
割下 うなダレでぐつぐつ

滋養

あふれる

力強い鍋

まんりきなべ

鰻力鍋

活き鰻ぶつ切り

にんにく 唐辛子 山椒
ごぼう ねぎ とろろ



鰻しやぶしやぶ



召し上がった方は
ないでしよらが
鰻がこれ程上質で
美味とは知られておりません
是非お召しあがり下さい
うなぎの血を抜く為一晚流水にさらします



各々 鍋 一人前 四八〇〇

軽いお食事付コース 七八〇〇

しっかりうなぎ

あれこれ白焼かば焼

一〇〇〇〇

お食事付

貳四六助

すっぽんと鰻



すっぽん丸鍋
半身

一八〇〇〇
九〇〇〇

すっぽんと
うなぎ鍋

すっぽん半身
一三八〇〇

すっぽん
うなぎ鍋と
うなぎあれこれコース
白焼 かば焼

一人前
一五〇〇〇
二人前より



乙とーな

鰻珍味 三点盛り	鰻 中引き たたき	鰻 ぶつ切り 山椒煮	鰻豆腐 ぐつぐつ煮	鰻てんぷら	鰻唐揚	うなぎ 松茸てんぷら	うなぎ 松茸入り 土瓶蒸し	うなぎコロッケ	すっぽんスープ	うなぎ入り	すっぽん ちびなべ	すっぽん炊き	すっぽん唐揚	すっぽん うなぎ ちびなべ	鰻あらい	鰻唐揚
一三〇〇	各一三〇〇	一八〇〇	一八〇〇	二八〇〇	二五〇〇	時価	二八〇〇	一二〇〇	二八〇〇	三八〇〇	三八〇〇	三八〇〇	三八〇〇	一五〇〇	一五〇〇	一五〇〇
うざく	う巻	うなぎ山かけ	うなぎ肝ポンス	うなぎ肝煮	うなぎ煮凍り	うなぎ南蛮	うなぎ味噌づけ	うなぎ冷奴	うなぎ味噌	うなぎなめろう	薬味豆腐	長芋梅あえ	つけもの盛り	うなぎ	うなぎ	うなぎ
一三〇〇	一三〇〇	一二〇〇	七八〇	七八〇	六八〇	九八〇	九八〇	九八〇	四八〇	六八〇	五八〇	六八〇	六八〇	六八〇	六八〇	六八〇



蒸さず^ずに焼く
炭火地焼鰻

昔お江戸のうなぎも
西から入ってきた時は
蒸しておりません
うなぎ本来の味を
楽しんで下さい

炭火焼
天然鰻

時価

鰻白焼

三八〇〇

鰻かば焼

三八〇〇

鰻丸ぶつ一本焼

三八〇〇

串焼さ

串盛り

五本
三本

二八〇〇
一八〇〇

大串たんざく

一二〇〇

大串くりから

一二〇〇

大串丸ぶつ

一五〇〇

たんざく

七八〇

くりから

七八〇

丸ぶつ

八八〇

えり

七八〇

しっぽ

六八〇

肝

六八〇

まぬけ

えりと尾
真ん中無し

六八〇

鰻力まんりき

うなぎと
んにく

六八〇

ねぎま

うなぎと
ねぎ

六八〇

お食事

鰻白焼かば焼

食べ比べ膳

ごはん 汁 香
うなぎ 珍味付

六八〇〇

天然鰻

鰻白焼かば焼

食べ比べ膳

ごはん 汁 香
うなぎ 珍味付

時価

鰻重

特々上 かば焼

食べ比べ

五八〇〇

てんかむそう
天下無双この世に
二つと無いという意味

特上はみだし

四八〇〇

上

三八〇〇

並

二八〇〇

鰻井

二八〇〇

ひつまぶし

特上

四八〇〇

上

三八〇〇

並

二八〇〇



貳四六助

おみやげ

ほとんどのメニュー
のうなぎは
お持ち帰り出来ます

鰻

白焼 / かば焼
各一本 三八〇〇

鰻重

天下無双の
特々上 五八〇〇
白焼 / かば焼

特上 四八〇〇
上 三八〇〇

鰻棒ずし

一本 三八〇〇

生山椒味噌

一〇〇g 一〇〇〇
一びん四五g 六八〇

お好みの量を
お申し付け下さい

生ものですのでお早目に
お召しあがり下さい

