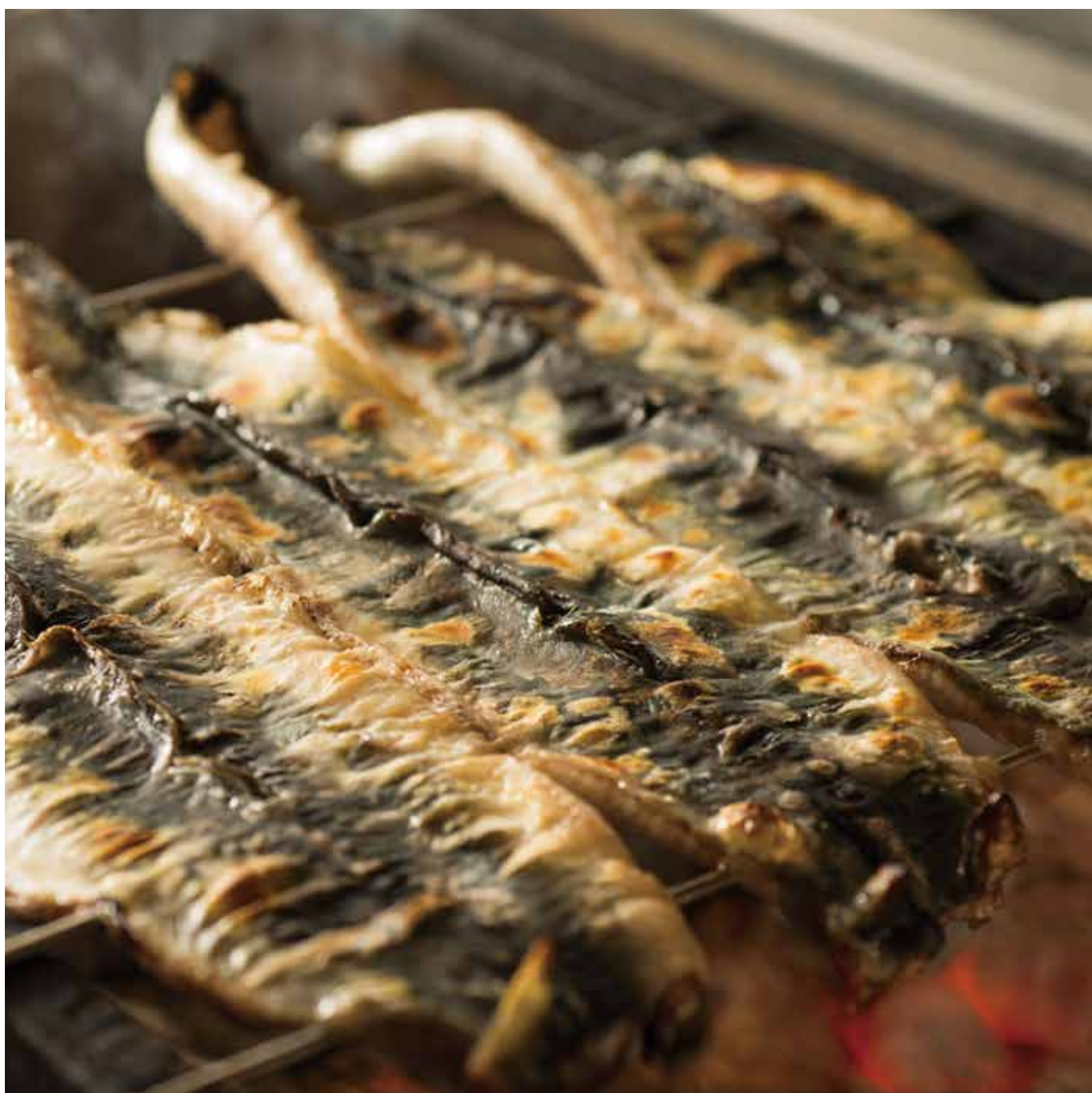


炭火焼鰻



食即良薬也

炭火地焼鰻



当店の鰻は、本来の香りと旨味を大切にする為、蒸さずに焼く「地焼き」です。
香ばしい薫りとしっかりした食感、脂ののりをお楽しみください。

裂き立て
焼きたて地焼うなぎ

炭火焼鰻コース

元気な活鰻をお客様に
お見せして調理いたします

※混雑時にはお席にお持ちできない場合があります

先付 うざくう巻煮凍り

串 うな肝串鰻串

強肴 酢の物

焼 白焼

食事 鰻重汁香

甘味 水菓子

お一人様 一〇〇〇〇

天然鰻食べ比べ

お一人様 一五〇〇〇





うどん鍋
うなしよぶ

滋、呼吸、滋養、食、即、良、薬、也

まん りき なべ

一、鰻力鍋

お一人様

五八〇〇

(お二人様より)

活鰻をぶつ切りにしてねぎ、にんにく、野菜とぐつぐつ。力がみなぎります。

う なべ

二、鰻鍋

お一人様

五八〇〇

(お二人様より)

鰻のぶつ切りと白焼きを鍋にいたします。あつさりとした出汁で召し上がって戴きます。

前日迄に要予約

珍しい

三、鰻しやぶ

お一人様

六八〇〇

(お二人様より)

鰻をさばいて流水に一晩晒し血抜きを致します。うなぎの身は食感がよく味深く、他の魚とは比べものにならない美味しさです。ぜひ一度お召し上がりください。鰻の概念が変わります。

※鍋にあわせて簡単なコース仕立てに出来ます

追加 三〇〇〇





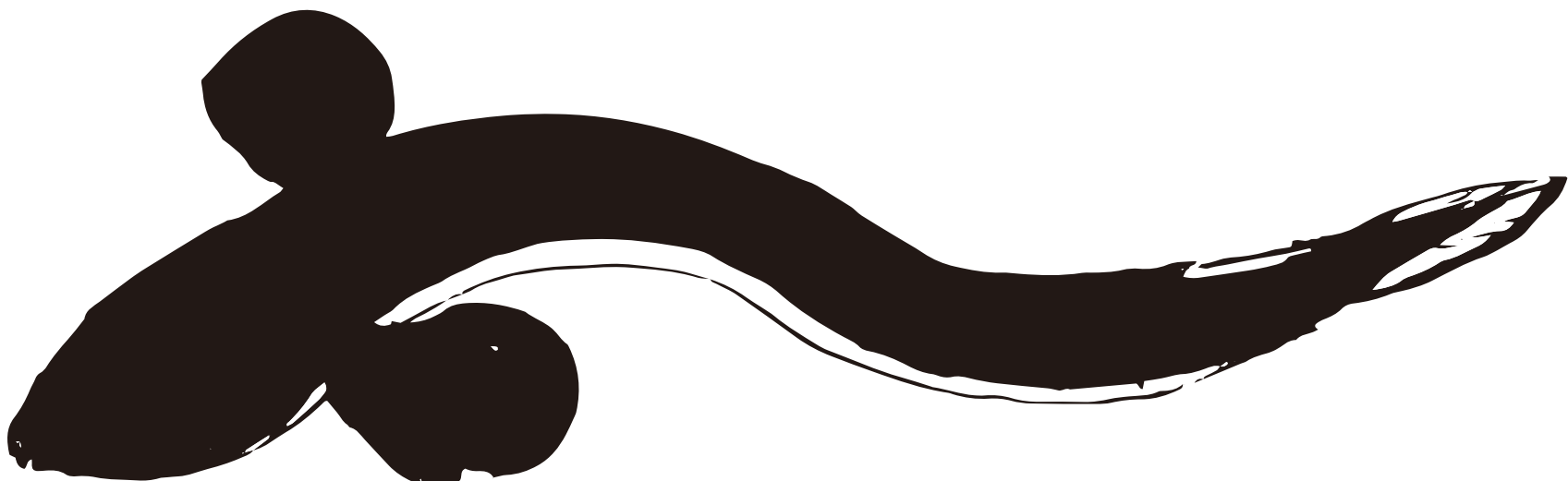
黒長堂名物 うなぎ土鍋ごはん

安火地焼うなぎ 鰻又土鍋ごはん

裂きたて焼きたて鰻を
炊きたて土鍋ごはんにのせて
熱々でお召しあがりください

お一人様 五八〇〇
(お二人様より)

※鰻土鍋ごはんにあわせて
簡単なコース仕立てに出来ます
追加 三〇〇〇





黒長堂鰻重

割烹仕立て
焼きたて
うな
地焼うなぎ
じゅう
鰻重

特特上 七八〇〇

特上 五八〇〇

上 三八〇〇

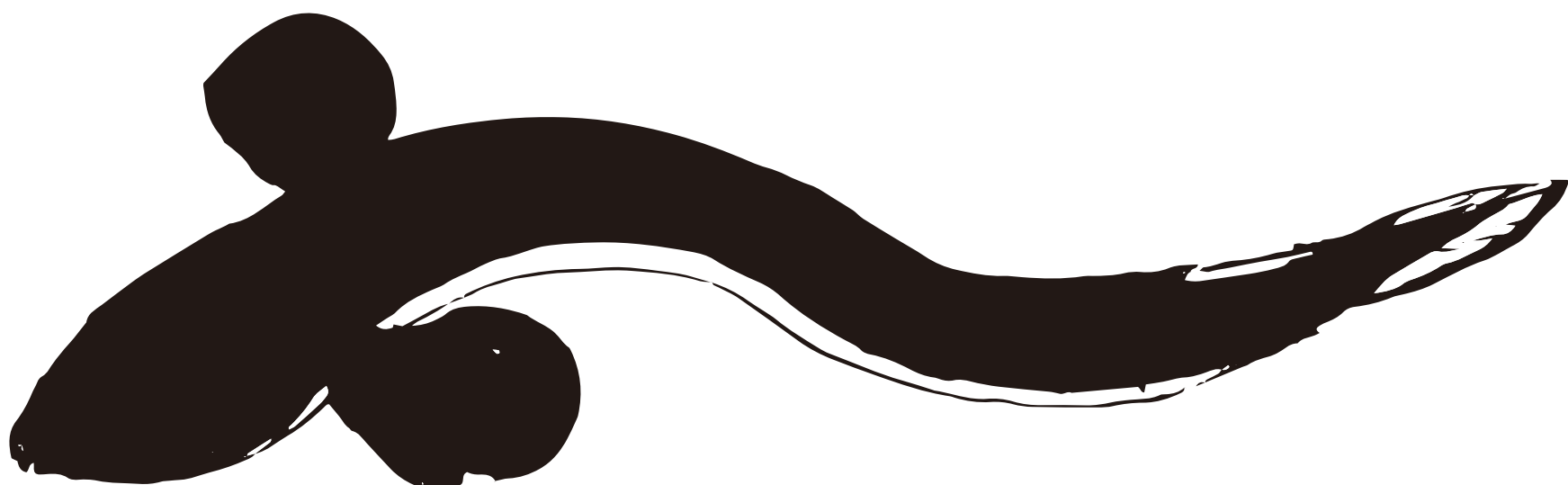
天然鰻

時価

天然鰻は大きさ、産地で価格が異なりますので
時価とさせて戴きます

※鰻重にあわせて簡単なコース仕立てに出来ます

追加 三〇〇〇





2 (おひき)

鰻 てつまぶし

〈お召し上がり方〉

- 一、其のままお召し上がりください
- 二、京の漬物と薬味をのせて味わってください
- 三、ぶぶ漬け出汁にてうな茶漬けにして
お召し上がりください

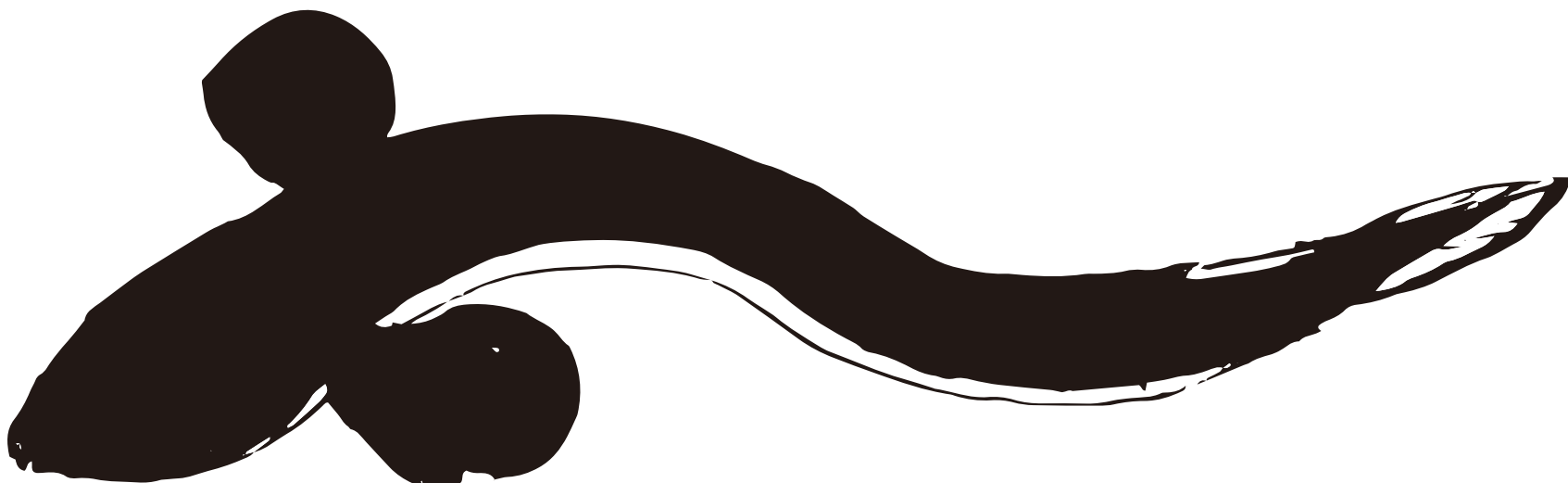
特上 五八〇〇

上 三八〇〇

※鰻ひつまぶしにあわせて

簡単なコース仕立てに出来ます

追加 三〇〇〇



白焼カサ焼串珍味肴菜



鰻一品串焼



鰻白焼 (塩)

一本 三九〇〇
半分 二〇〇〇

鰻蒲焼 (たれ)

一本 三九〇〇
半分 二〇〇〇



食べ比べ
白焼と蒲焼

一本 三九〇〇

うざく

一二〇〇

う巻

一二〇〇



うなハム

八八〇

肝ポン

八八〇

うなとろ

九八〇



うなポン

七八〇

煮凍り

七八〇



うなべちびなべ

二二〇〇



鰻串焼き

盛り合わせ

二八〇〇

鰻ぶつ

一〇〇〇

鰻たんざく

八八〇

鰻バラ塩

八八〇

鰻くりから

八八〇

鰻力

まんりき
鰻とにんにく

七八〇

鰻ま

鰻と葱

七八〇

鰻えり

八八〇

鰻しっぽ

六〇〇

鰻肝

六八〇

鰻まぬけ

五〇〇

頭と尾 真ん中が抜けている

薬味豆腐

六八〇

うな豆腐

九八〇

こだわり豆腐(塩)

五〇〇

漬物盛合わせ

六八〇

東京都港区六本木 6-10-1 六本木ヒルズウエストウォーク 5 階

予約電話 03-3478-5445