

# 鰻食べ尽くしコース

鰻ざく鰻まき

煮凍り骨せんべい

鰻おとし(湯引き)

鰻あらい(刺身)

いずれか

串焼揚げもの

白焼一尾

蒲焼一尾

白飯、肝吸、香、水菓子

(鰻蒲焼を鰻土鍋ごはん(二人前より)  
又は鰻重に致すこともできます)

お一人様 一〇〇〇〇

(税込一二〇〇〇)

八八〇〇

(税込九六八〇)

## 天然鰻を

## 取り入れたコース

五月より十一月位

一五〇〇〇

(税込一六五〇〇)

二〇〇〇〇

(税込二二〇〇〇)

より

(天然鰻は産地、大きさで価格が異なります)



うなぎ一品

鰻あらい(刺身)  
酢味噌/わさび醤油 (税込一五〇〇)

鰻おとし(湯引き)  
梅肉 (税込一五〇〇)

鰻珍味盛り  
五点 一八〇〇 (税込一九八〇)  
三点 一二〇〇 (税込一三二〇)

鰻卷うまき  
(税込一二〇〇)

鰻ぎく  
(税込一二〇〇)

鰻南蛮  
(税込一二〇〇)

鰻とろろ  
(税込一〇〇〇)

鰻煮凍り  
(税込七四八)

鰻天ぷら  
一尾 三〇〇〇 (税込三三〇〇)  
半尾 一六〇〇 (税込一七六〇)

鰻ハム  
(税込八五八)

鰻梅きゅうり  
(税込一〇七八)

鰻肝煮  
(税込九六八)

鰻肝ポンズ  
(税込八五八)

骨せんべい  
(税込五二八)

カブト  
(税込五二八)

鰻味噌  
(税込五二八)

鰻コロッケ  
ニケ一ケ 三八〇 (税込四一八)  
ニケより

鰻鍋

鰻、ごぼう、葱、山椒  
浅草のどせう鍋と  
同様の鰻鍋



一尾 三五〇〇 (税込三八五〇)  
半尾 一八〇〇 (税込一九八〇)

鰻炭火地焼

白焼/蒲焼/丸ぶつ

一尾 二七〇〇 (税込二九七〇)

鰻串

鰻串焼 五本 二八〇〇 (税込三〇八〇)  
盛り合わせ 三本 一八〇〇 (税込一九八〇)

丸ぶつ 塩/たれ 八八〇 (税込九六八)

たんぎく 六八〇 (税込七四八)

くりから 六八〇 (税込七四八)

しっぽ 五八〇 (税込六三八)

えり 六〇〇 (税込六六〇)

肝 六〇〇 (税込六六〇)

ハラミ 六八〇 (税込七四八)

葱ぬた  
おひたし  
長芋梅和え  
各 六八〇 (税込七四八)

柚子キヤベツ  
たたき胡瓜  
各 四八〇 (税込五二八)

つけもの盛り 六八〇 (税込七四八)