

山火焼  
いワヤえし  
にとのろ助

赤坂



# 一、鰻食べ尽くしコース

鰻好きの方へ

鰻重だけでなく鰻あれこれ

×には鰻重

又は名物鰻土鍋ごはん

肝吸、香、甘味



お一人様

一〇〇〇〇

(税込一三〇〇〇)

# 二、天然鰻コース

五月初夏より晩秋

食べ尽くしコースと同様で

白焼きを天然鰻で

召し上がって戴きます

お一人様

(イ)二〇〇〇〇

(税込二二〇〇〇)

(ロ)一五〇〇〇

(税込一六五〇〇)



# う鍋

春夏秋冬  
滋味溢れるうなぎ鍋

# 一、鉄鍋う鍋

鰻のすき焼き 鰻とごぼう、葱、山椒で  
シンプルにぐつぐつ 実に美味しい

三八〇〇

(税込四一八〇)

ちび(小)

二〇〇〇

(税込二二〇〇)

# 二、梅鰻鍋しゃぶしゃぶ

うめ う なべ



梅肉のスープで食べる鰻のしゃぶしゃぶ

昔は梅と鰻の食べ合わせは悪とされてきましたが  
実はそれは嘘！美味しくて食べ過ぎるため

この説が生まれたそうです

三八〇〇

(税込四一八〇)

ちび(小)

二〇〇〇

(税込二二〇〇)



# うなぎ一品



これは珍しい  
一度は召し上がってください  
実に美味です！

## 鰻刺身うす造り

わさび醤油、梅酢

一五〇〇  
(税込一六五〇)

## 鰻珍味盛り

スペインヤル  
刺身入り

二八〇〇  
(税込三〇八〇)

五点  
一八〇〇  
(税込一九八〇)

三点  
一二〇〇  
(税込一三二〇)

## 鰻一夜干し炙り

一尾  
二七〇〇  
(税込二九七〇)

半尾  
一四〇〇  
(税込一五四〇)

## 鰻天ぷら

一尾  
三〇〇〇  
(税込三三〇〇)

半尾  
一六〇〇  
(税込一七二〇)

### 鰻巻 うまき

一二〇〇  
(税込一三二〇)

### 鰻ざく

一〇〇〇  
(税込一一〇〇)

### 鰻山かけ

一〇〇〇  
(税込一一〇〇)

### 鰻煮凍り

六八〇  
(税込七四八)

### 鰻肝煮

八八〇  
(税込九六八)

### 鰻肝ポンズ

七八〇  
(税込八五八)

### 鰻ハム

七八〇  
(税込八五八)

### 鰻味噌

四八〇  
(税込五二八)

### 鰻コロッケ

一ヶ  
三八〇  
ニヶより (税込四一八)

### カブト

四八〇  
(税込五二八)

### 骨せんべい

四八〇  
(税込五二八)

炭火焼

おばん菜

地焼鰻一尾  
白焼／蒲焼

各二七〇〇  
(税込二九七〇)

季節の  
おばん菜

三点 一二〇〇  
(税込一三二〇)

鰻串焼盛合せ

五本 二八〇〇  
(税込三〇八〇)  
三本 一八〇〇  
(税込一九八〇)

酢の物

六〇〇  
(税込六六〇)

たんぎく

塩タレ  
梅 } 各六八〇  
(税込七四八)

長芋梅和え

六八〇  
(税込七四八)

くりから

六八〇  
(税込七四八)

葱ぬた

六八〇  
(税込七四八)

肝

六〇〇  
(税込六六〇)

おひたし

六八〇  
(税込七四八)

柚子きやべつ

四八〇  
(税込五二八)

たたき胡瓜

四八〇  
(税込五二八)

カブト

五〇〇  
(税込五五〇)

つけもの

六八〇  
(税込七四八)

お食事

鰻重と鰻白焼

あれこれコース

鰻珍味旬菜

肝吸い香

甘味

六八〇〇  
(税込七四八〇)

鰻白焼一尾

または鰻蒲焼一尾コース

鰻珍味旬菜

肝吸い香

ごはん

甘味

各  
五八〇〇  
(税込六三八〇)



# 鰻重

うなじゅう

此の上なし

極上

(イ)

白焼一尾 食べ比べ

各

四五〇〇

(税込四九五〇)

(ロ)

蒲焼一尾 食べ比べ  
ドーンと食べ応えあり

びっしり

蒲焼一・五尾

三八〇〇

(税込四一八〇)

上

蒲焼一尾

二八〇〇

(税込三〇八〇)

特上

# 鰻ひつまぶし

極上

四五〇〇

(税込四九五〇)

特上

三八〇〇

(税込四一八〇)

上

二八〇〇

(税込三〇八〇)

# 鰻井

鰻重よりご飯が  
少し多めです

極上

四五〇〇

(税込四九五〇)

特上

三八〇〇

(税込四一八〇)

上

二八〇〇

(税込三〇八〇)



お持ち帰り承ります  
お品書きにある鰻重等お持ち帰りできます  
※消費税が8%となります

