

炭火焼鰻



食即良薬也

鰻食べ尽くしコース

鰻珍味五点

(うざくう巻き煮凍り
鰻味噌鰻ハム)

鰻肝串 骨せんべい 小菜

鰻白焼 鰻蒲焼(一尾)

ごはん 汁香 甘味

(鰻蒲焼を鰻重に変更致します)

お一人様 一三〇〇〇

(税込一三二〇〇)

お二人様より

黒長堂の天然鰻コース

※食べ尽くしのコースと

内容は殆ど同様です(三人前より)

天然鰻は其の時々で

捕れる地域や大きさも

異なります

味はさわやかで脂も軽いです

(鰻の白焼を天然鰻に変更致します)

お一人様 一五〇〇〇(税込一六五〇〇)より

・鰻は天然と養殖の食べ比べ

・産地大きさが異なります

お二人様より



食べ比べコース

鰻 白焼 蒲焼 食べ比べ

鰻珍味三点盛

鰻肝串

白焼

蒲焼 一尾

ごはん肝吸

香のもの

(鰻蒲焼を鰻重に変更致します)

八八〇〇

(総九六八〇)

お二人様より



鰻一品

実に美味です

鰻うす造り(刺身)

二二〇〇(総二四二〇)

鰻おとし(湯引き)

梅肉
二二〇〇(総二四二〇)

鰻珍味盛り

五点一八〇〇(総一九八〇)
三点二二〇〇(総三三二〇)

鰻巻

一四〇〇(総一五四〇)

鰻ざく

二八〇〇(総三四〇〇)

鰻煮凍り

七八〇〇(総八五〇〇)

鰻ハム

一〇〇〇(総二二〇〇)

鰻肝煮

一〇〇〇(総二二〇〇)

鰻味噌

四八〇〇(総五二〇〇)

骨せんべい

五八〇〇(総六三三〇)

つけもの盛り

六八〇〇(総七四〇〇)

鰻炭火焼／串焼

鰻

白焼
丸ぶつ焼
蒲焼

一尾
三八〇〇(総四一八〇)

鰻串焼盛り

五本 三〇〇〇(総三三〇〇)
三本 一八八〇(総二〇六〇)

たんざく

塩
タレ
七八〇〇(総八五〇〇)

丸ぶつ

塩
タレ
九〇〇(総九九〇)

くりから

塩
タレ
八八〇〇(総九六〇〇)

バラ

塩
タレ
八〇〇(総八八〇)

肝

六八〇〇(総七四〇〇)

カブト

五〇〇(総五五〇)

葱鰻(ねぎと鰻)

五八〇〇(総六三三〇)

鰻力(鰻とにんにく)

五八〇〇(総六三三〇)

どんこ

五〇〇(総五五〇)
青唐辛子 二〇〇(総二〇〇)

にんにく

二〇〇(総二〇〇)
葱 二〇〇(総二〇〇)

鰻重／鰻井

炭火地焼ひつまぶし

コース

ふつくら!!肉厚
特別なる太鰻使用(一尾約330g)

ひつまぶしは蒸さずに焼く
香ばしい鰻ごはんです

極^{きわ}み
極上

(イ)白焼蒲焼
食べ比べ二尾
(ロ)蒲焼二尾

各
一〇〇〇〇
(税二〇〇〇)

一、そのままお召しあがり下さい
二、薬味をのせてお召しあがり下さい
三、茶(だし)をかけてお召しあがり下さい

特上

(ハ)白焼蒲焼
食べ比べ二尾
(ニ)蒲焼二尾

各(尾約250g)
七五〇〇
(税八二五〇)

極^{きわ}み
極上 太鰻使用

一〇〇〇〇
(税二〇〇〇)

上

一、五尾(尾約250g)

五六〇〇
(税六二六〇)

特上

七五〇〇
(税八二五〇)

極^{きわ}み

一尾
特別なる太鰻使用
(尾約330g)

五三〇〇
(税五八三〇)

極^{きわ}み 太鰻使用

五三〇〇
(税五八三〇)

並

一尾
(尾約250g)

三八〇〇
(税四一八〇)

並

三八〇〇
(税四一八〇)

肝吸 三〇〇(税三三〇)

ごはん大盛り 一〇〇(税二〇〇)

ごはん特大盛り 二〇〇(税三三〇)

上記の御食事を
コース仕立てに
致します

- ・鰻珍味五点盛
- ・鰻肝串
- ・骨せんべい
- ・菜一品
- ・肝吸
- ・甘味

追加 三〇〇〇
(税三三〇〇)

御土産 お持ち帰り

大切な方への御土産

会議の御弁当

口ケの御弁当

各多数の御注文に

対応致します

お電話の御予約を

戴きますと

お引き取りの時間を

見計らって焼き上げます

☎〇三(三四七八)五四四五

鰻重(弁当)

ふつくら!!肉厚

特別なる太鰻使用(一尾約330g)

極み

(イ)白焼蒲焼

食べ比べ二尾

各

一〇〇〇〇〇

極上

(ロ)蒲焼二尾

(秘)二〇八〇〇

特上

(ハ)白焼蒲焼

食べ比べ二尾

各(尾約250g)

七五〇〇〇

(ニ)蒲焼二尾

(秘)八二〇〇〇

上

一、五尾(尾約250g)

五六〇〇
(秘)六〇四八

極み

一尾

特別なる太鰻使用
(尾約330g)

五三〇〇
(秘)五七二四

並

一尾

(尾約250g)

三八〇〇
(秘)四二〇四



鰻卷

一本一四〇〇

(秘)二五二〇

他に串等

メニューに

ありますものは

ほぼお持ち帰り

頂けます

炭火地燒鰻
黑長堂