

にほんブログ村

春夏秋冬年柄年中鰻鍋

当店一番の

おすすめコース

にほんブログ村

鰻コース

鰻あれこれお召し上がり戴けます

珍しい鰻刺身(薄造り)

八寸鰻珍味あれこれ

骨せんべい串焼き

蒸さずに焼く炭火地焼(白焼き又は蒲焼)

※お好みで蒲焼を鰻重又は鰻土鍋ごはんに致します

〈二人前より〉

一人前 一、二〇〇〇

(税込一、三二〇〇)

さくつと

鰻食べ比べ

鰻白焼き 蒲焼き

鰻珍味

ごはん汁香

水菓子付き

一人前

八八〇〇
(税込九六八〇)

名物鰻土鍋ご飯 珍味付き

香ばしく焼いた

鰻をのせて

熱々で

お召し上がり下さい

〈二人前より〉

一人前

六八〇〇
(税込七四八〇)



名物うなしやぶ

(刺身鰻使用)

これは珍しい
手間と技術がいります

他の鰻屋さんではほとんどやっておりません

〈二人前より〉

一人前

三三〇〇
(税込三六三〇)

鉄鍋

うなすき

ぐつぐつ鰻開き

山椒葱ゴボウで

一人前

二八〇〇
(税込三〇八〇)



白焼鰻鍋

しらやきうなべ

鰻白焼きと葱 シンプルなだしなべ

〈二人前より〉

一人前

二八〇〇
(税込三〇八〇)

鰻一品とあれこれ

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)

鰻刺身
 うす造りポン酢

大 三八〇〇
(税込四一八〇)
 中 二〇〇〇
(税込二二〇〇)
 小 一二〇〇
(税込一三二〇)

鰻天ぷら

大 三八〇〇
(税込四一八〇)
 中 二〇〇〇
(税込二二〇〇)

鰻コロッケ

一ヶ 三〇〇〇
(税込三三〇〇)
 二ヶより

う巻き

一三八〇
(税込一四〇八)

うぎく

一三八〇
(税込一四〇八)

鰻煮凍り

七八〇
(税込八五八)

鰻山かけ

一三八〇
(税込一四〇八)

肝煮込み(温)

一〇〇〇
(税込一一〇〇)

肝ポン酢

八〇〇
(税込八八〇)

鰻ハム

一〇〇〇
(税込一一〇〇)

骨せんべい

五〇〇
(税込五五〇)

うな味噌

四八〇
(税込五二八)

ホタルイカ塩辛

六〇〇
(税込六六〇)

カツオ酒盗

六〇〇
(税込六六〇)

ねぎぬた

六八〇
(税込七四八)

山かけ

七〇〇
(税込七七八)

冷奴

五〇〇
(税込五五〇)

漬物盛り

六八〇
(税込七四八)

鰻炭火地焼

蒸さずに
 焼きます

鰻地焼

白焼／蒲焼／梅焼

各一尾 三六〇〇
(税込三九六〇)

これが昔の蒲焼

鰻一本丸焼 塩／タレ

各一尾 三六〇〇
(税込三九六〇)

自家製鰻干物 つまみ

一五〇〇
(税込一六五〇)

鰻串焼き

五本 三〇〇〇
(税込三三〇〇)

三本 一八八〇
(税込二〇六八)

たんぎく串

塩タレ各 六八〇
(税込七四八)

くりから串

塩タレ各 七八〇
(税込八五八)

肝串

六八〇
(税込七四八)

カブト串

四八〇
(税込五二八)

鰻力(鰻とたにく)串

五八〇
(税込六三八)

葱鰻(ねぎと鰻)串

五八〇
(税込六三八)

ごぼう鰻串

五八〇
(税込六三八)

どんこ椎茸串

五〇〇
(税込五五〇)

葱串

二〇〇
(税込二二〇)

にんにく串

二〇〇
(税込二二〇)

鰻重／鰻井



特別なる太鰻
当店最高なる鰻重

極みきわ
極上ごくじょう

(イ) 蒲焼二尾 一尾 八八〇〇
(ロ) 白焼蒲焼 三三〇〇位 (税込九六八〇)
食へ比へ各一尾

特上

(ハ) 蒲焼二尾 一尾 六四〇〇
(ニ) 白焼蒲焼 二五〇〇位 (税込七〇四〇)
食へ比へ各一尾

上

蒲焼一・五尾 一尾 五四〇〇
(税込五九四〇)

極みきわ

蒲焼一尾 肉厚なる太鰻 四八〇〇
三三〇〇位 (税込五二八〇)

並

蒲焼一尾 一尾 三六〇〇
二五〇〇位 (税込三九六〇)

天然鰻は春から秋の終わりにまで
入荷はおたずね下さい

肝吸

三〇〇 (税込三三〇)

炭火地焼ひつまぶし

ひつまぶしは蒸さずに焼く
香ばしい鰻ごはんです

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

極みきわ
極上ごくじょう

蒲焼二尾 八八〇〇
白焼蒲焼 食へ比へ各一尾 (税込九六八〇)

特上

ひっくりひつり 六四〇〇
(税込七〇四〇)

上

しつかり 五四〇〇
(税込五九四〇)

極みきわ

肉厚なる太鰻一尾 四八〇〇
(税込五二八〇)

並

三六〇〇
(税込三九六〇)

梅ダレひつまぶしもできます

ごはん大

一〇〇 (税込一一〇)

による助名物

熱々炊きたてご飯
裂きたて焼きたて鰻

鰻土鍋

ごはん

うなぎどなべ
裂きたて
焼きたての
蒲焼を
熱々土鍋で
提供します。



一人前 四八〇〇
二人前より (税込五二八〇)

漬物盛り

六八〇 (税込七四〇)

おみやげ

当店の品々
ほぼお土産にできます

大切な方へのお土産

会議のお弁当

ロケのお弁当

各多数のご注文に

対応致します

お電話のご予約を

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



鰻重

極上 きわ 極み
蒲焼二尾
白焼・蒲焼食へ比へ各一尾
八八〇〇
(税込九五〇四)

特上
蒲焼二尾
白焼・蒲焼食へ比へ各一尾
六四〇〇
(税込六九二二)

上
蒲焼一・五尾
五四〇〇
(税込五八三二)

極み きわ
蒲焼一尾
四八〇〇
(税込五一八四)

並
蒲焼一尾
三六〇〇
(税込三八八八)

う巻
一二八〇
(税込一三八二)
肝吸
三〇〇〇
(税込三二二四)

うざく
一二八〇
(税込一三八二)
ごはん大
一〇〇〇
(税込一〇八)

骨せんべい
五〇〇
(税込五四〇)
漬物盛り
六八〇
(税込七三〇)