

による助のコース

春夏秋冬 年柄 年中 鰻 鍋

による助名物
 当店一番の

おすすめコース

鰻 尽くし コース

鰻あれこれお召し上がり戴けます

八寸鰻珍味あれこれ

珍しい鰻刺身(薄造り)

骨せんべい串焼き、

蒸さずに焼く地焼

(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 一三二〇〇

(税込一三二〇〇)



白焼蒲焼

鰻 食べ比べ

鰻白焼き 蒲焼き、

鰻珍味 鰻串

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 土鍋ごはん

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 五八〇〇

(税込六三八〇)



名物 鰻 しやぶ (刺身鰻使用)

日本でも鰻しやぶは

数少なく珍しい！

手間と刺身を引く技術が必要です

一人前

四八〇〇
 (税込五二八〇)

鉄鍋

鰻 すき

ぐつぐつと美味しい

鰻開き

山椒葱ゴボウ

一人前

二九〇〇
 (税込三一九〇)



白焼鰻 鍋

しらやきうなべ

白焼鰻は香ばしく

味わい深い

シンプルに

葱とお出汁で。

一人前

四八〇〇
 (税込五二八〇)

鰻一品とあれこれ



鰻珍味盛り

五点 一八〇口
(税込一九八〇)
 三点 一二〇口
(税込一三二〇)

鰻刺身

大 四〇〇口
(税込四四〇〇)
 中 二二〇口
(税込二四二〇)
 小 一五〇口
(税込一六五〇)

鰻天ぷら

大 四〇〇口
(税込四四〇〇)
 中 二二〇口
(税込二四二〇)

う巻き

一三八口
(税込一四〇八)

うざく

一三八口
(税込一四〇八)

鰻煮凍り

七八口
(税込八五八)

肝ポシ酢

八〇口
(税込八八〇)

鰻山かけ

一三八口
(税込一四〇八)

肝煮込み(温)

一〇〇口
(税込一〇〇〇)

鰻ハム

一〇〇口
(税込一〇〇〇)

骨せんべい

五〇口
(税込五五〇)

うな味噌

四八口
(税込五二八)

ホタルイカ塩辛

六〇口
(税込六六〇)

カツオ酒盗

六〇口
(税込六六〇)

ねぎぬた

六八口
(税込七四八)

山かけ

七〇口
(税込七七〇)

冷奴

五〇口
(税込五五〇)

漬物盛り

六八口
(税込七四八)

鰻地焼

蒸さずに焼きます

地焼鰻

白焼／蒲焼／梅焼

各一尾 三八〇口
(税込四一八〇)

これが昔の蒲焼

鰻一本丸焼塩／タレ

各一尾 三八〇口
(税込四一八〇)

自家製鰻干物つまみ

一五〇口
(税込一六五〇)

鰻串焼き

五本 三〇〇口
(税込三三〇〇)
 三本 一八八口
(税込二〇六八)

たんざく串

塩タレ各 六八口
(税込七四八)

くりから串

塩タレ各 六八口
(税込七四八)

肝串

六八口
(税込七四八)

カブト串

四八口
(税込五二八)

鰻力鰻(にんにく)串

五八口
(税込六三八)

葱鰻(ねぎと鰻)串

五八口
(税込六三八)

鰻どんこ串

六八口
(税込七四八)

ごぼう鰻串

五八口
(税込六三八)

鰻伏見唐辛子

六八口
(税込七四八)

どんこ椎茸串

五〇口
(税込五五〇)

茄子串

三〇口
(税込三三〇)

葱串

二〇口
(税込二二〇)

にんにく串

二〇口
(税込二二〇)

鰻重／鰻丼／地焼ひつまぶし

により助名物

特別なる太鰻
当店最高なる鰻重



極上

太鰻二本

(イ) 蒲焼二尾
(ロ) 白焼蒲焼
食べ比べ各一尾
九六〇口
(税込一五五〇)

コース仕立て 十二〇〇口
(税込二二〇〇)

極上

太鰻一本

コース仕立て 十二〇〇口
(税込二二〇〇)
四八〇口
(税込五八〇)

天然鰻は春から秋の終わりまで
入荷はおたずね下さい

特上 中鰻 (一尾二五〇g)

(ハ) 蒲焼二尾
(ニ) 白焼蒲焼
食べ比べ各一尾
七五〇口
(税込八二五〇)

上 中鰻 (蒲焼き一・五尾)

五六〇口
(税込六六〇)

並 中鰻 (蒲焼き一尾)

三八〇口
(税込四一八〇)

ひつまぶし 特上

七五〇口
(税込八二五〇)

蒸さずに焼く

上

五六〇口
(税込六二六〇)

香ばしい鰻ごはんです

並

三八〇口
(税込四一八〇)

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

梅ダレひつまぶしもできます

鰻土鍋御飯

熱々炊きたてご飯
裂きたて焼きたて鰻

うなぎどなべごはん

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 四〇〇口
(税込四四〇)

二人前より

コース仕立て 十二〇〇口
(税込二二〇〇)

肝吸

三〇口 (税込三三〇)

ごはん大 一口 (税込一一〇)

漬物盛り 六八口 (税込七四〇)

簡単なコース仕立てに致します 十二〇〇口

おみやげ／お持ち帰り

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

太鰻二本

肉厚太鰻使用
蒲焼二尾
白焼・蒲焼
食べ比べ各一尾

九六〇口
(税込一〇三六八)

極み

太鰻一本

肉厚太鰻使用
蒲焼一尾

四八〇口
(税込五一八四)

特上

蒲焼二尾
白焼・蒲焼
食べ比べ各一尾

七五〇口
(税込八一〇)

上

蒲焼一・五尾

五六〇口
(税込六〇四八)

並

蒲焼一尾

三八〇口
(税込四一〇四)

う巻

一三八口
(税込一三八二)

肝吸

三〇口
(税込三二四)

うざく

一三八口
(税込一三八二)

ごはん大

一口口
(税込一〇八)

骨せんべい

五〇口
(税込五四〇)

漬物盛り

六八〇口
(税込七三〇)