



にほんブログ村 鰻三昧
鰻食べ尽くしコース

先

鰻珍味盛り
うざく煮凍り
う巻鰻ハム
骨せんべい 鰻味噌

造

鰻刺身 うす造りポン酢

串

肝串

強

時菜

炭大地焼

鰻三昧
白焼 梅焼 蒲焼

飯

ごはん汁香

甘

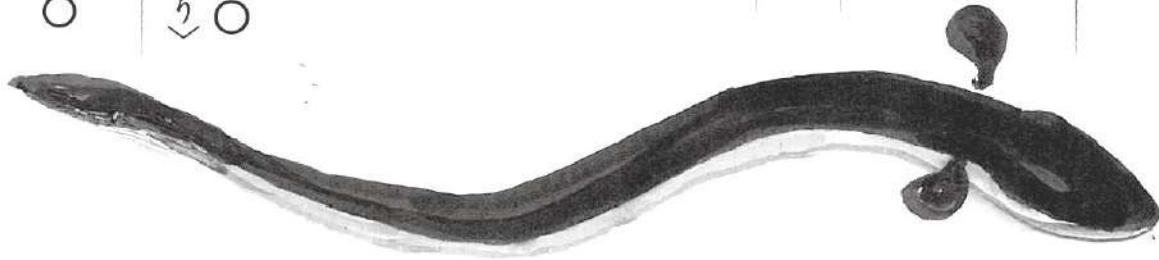
甘味

一人前 一六、五〇〇

〈二人前より〉

※焼きの蒲焼きを
鰻重に致します

十二、三一〇



にほんブログ村 鰻あれこれ
食べ比べコース

先

鰻珍味
五点盛り

串

肝串

炭大地焼

白焼 1/2

飯

鰻重

甘

甘味

一人前 九、六八〇

〈二人前より〉

価格は全て税込表記です



ぐつぐつ鉄鍋
鰻すき焼

鉄鍋に鰻開き、
ごぼうねぎ山椒しいたけ
生姜でぐつぐつ

一人前

三、三〇〇

〈二人前より〉

コース仕立

十三、三〇〇

鰻珍味盛り、骨せんべい 串付



珍しい
鰻しやぶしやぶ

ねぎと時菜、鰻刺身を
しやぶしやぶに。上品な味わい
珍しくなかなか食べれません

一人前

五、二八〇

〈二人前より〉

コース仕立

十三、三〇〇

鰻珍味盛り、骨せんべい 串付



価格は全て税込表記です

炭火焼／串焼

地焼鰻

白焼／梅焼／蒲焼

各一尾 四、四〇〇

白焼きをさらにパリッとさせます
鰻。パリパリクリスピー焼き

四、六二〇

鰻串焼盛り

五本 三、三〇〇
三本 二、〇七〇

たんぎく串 〔塩／タレ／梅〕	七五〇	鰻どんこ串	七五〇
くりから串 〔塩／タレ／梅〕	七五〇	どんこ 椎草串	五五〇
肝串	七五〇	茄子串	三三〇
鰻カ串 (鰻とにんにく)	六四〇	葱串	二二〇
葱鰻串 (ねぎと鰻)	六四〇	にんにく串	二二〇

鰻あ扎こ扎／一品

鰻珍味盛り

五点 一、九八〇
三点 一、三二〇

鰻刺身うす造りポン酢

これは珍しいです
上品な味わい

大 四、八〇〇
中 二、八六〇
小 一、八〇〇

鰻天ぷら

大 四、八〇〇
中 二、八六〇

う巻き	一、四二〇	鰻へしこ	一、五二〇
うざく	一、四二〇	うな味噌	五三〇
鰻煮凍り	八六〇	カブト カリカリ焼き	四四〇
肝ポン酢	八八〇	ホタルイカ 沖漬け	六六〇
肝煮(温)	一一〇〇	ねぎぬた	七五〇
鰻ハム	一一〇〇	冷奴	五五〇
骨せんべい	五五〇	漬物盛り	七五〇

価格は全て税込表記です

炭火地焼 鰻重／鰻井

極^{きわ}み

特別なる極み肉厚太鰻
当店最高なる鰻重



極み太鰻二尾

(イ)蒲焼二尾
(ロ)白焼蒲焼
食べ比べ
各一尾

一、〇〇〇

極み太鰻一尾

五、五〇〇

特上

中鰻

(イ)蒲焼二尾
(ロ)白焼蒲焼
食べ比べ
各一尾

八、六九〇

上

中鰻一・五尾

六、四九〇

並

中鰻一尾

四、四〇〇

肝吸

三三〇

ごはん大一一〇

漬物盛り

七五〇

追加
おさび

六〇

コース仕立て

鰻珍味盛り
骨せんべい串付

十三、三〇〇

価格は全て税込表記です

炭火地焼 ひつまぶし

極み 太鰻一尾 五、七二〇

特上 中鰻二尾 八、九一〇

上 中鰻一・五尾 六、七二〇

並 中鰻一尾 四、六二〇

鰻土鍋ごはん

熱々ごはん
焼きたて鰻のせ

〈二人前より〉



※食べきれぬ場合は
お土産に致します

一人前 四、六二〇



お持ち帰り

メニューにありますものは
ほぼお持ち帰りいただけます

大切な方への御土産

会議の御弁当、口々の御弁当

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

鰻
による助



〈お持ち帰り鰻重〉

ごくじょう
極上

肉厚太鰻使用

蒲焼二尾

一一、〇〇〇

太鰻二尾

白焼・蒲焼

食べ比べ各一尾

きわ
極み

太鰻一尾

肉厚太鰻使用

蒲焼一尾

五、五〇〇

特上

蒲焼二尾

白焼・蒲焼

食べ比べ各一尾

八、六九〇

上

蒲焼一・五尾

六、四九〇

並

蒲焼一尾

四、四〇〇

お持ち帰りの価格は全て8%の税込表記です