

年に一度の

ごちそう

松茸

うなぎのコース



うなぎあれこれ
松茸もあれこれ
満足するコース
先、造、揚、串、
強、炭火地焼、
飯、甘



松茸の量が変わります

〈松〉三三、〇〇〇

〈竹〉二七、五〇〇

〈梅〉一九、八〇〇

松茸料理



焼き

一〇g 四〇〇より

松茸 揚げ

松茸計り売り

お好きなだけどんどん
お召し上がりください。

松茸うなぎ土瓶蒸し 三、〇八〇

松茸入りうなぎ 二、四二〇

松茸入り肝吸 八八〇

松茸入りうなべ (一人前) 七、四八〇

※二人前より

すき焼きのように
お召し上がりください

おばんざい

おばんざい盛り

三点 一、三二〇
五点 一、九八〇

蓮根きんぴら 七五〇

ピリ辛こんにゃく 六四〇

にら辛味あえ 六四〇

どんこ椎茸炊き 八六〇

ねぎぬた 七五〇

茄子揚げ浸し 七五〇