

嬉しい楽しい 大吉コース

お一人様 一、二〇〇〇
(一、二〇〇)

自家製つけもの
おばん菜あれこれ八寸、
お刺身盛り
松茸天ぷらとーんと一本揚
口直しさつぱりと
黒毛和牛松茸
贅沢すき焼
うなぎ炭火烧白焼
骨せんべい、
肝串
松茸土なべごはん汁香
名物細うどん
甘味

秋のおすすめ 中吉コース

お一人様 八、〇〇〇
(八、八〇〇)

おばん菜、
肴菜盛合せ
お刺身、
穴子と野菜天ぷら
うなぎ
松茸黒毛和牛すき焼
ごはん汁香
細うどん、甘味

小吉コース

お一人様 五、八〇〇
(六、二八〇)

おばん菜盛り
お刺身、
穴子と野菜天ぷら
鶏すき焼又は鶏ゆず鍋
ごはん汁香、細うどん

飲み放題 其の壱

90分 二、〇〇〇
(二、〇〇)

飲み放題 其の貳

90分 三、八〇〇
(三、八〇)

地酒五種付

刺身

まる巻自慢の
刺身盛り



お一人様 一、三三八〇
二名様より

本鮪三種盛り

大トロ・中トロ・赤身・
葱トロなど 二、八〇〇
(二、八〇)

中トロ

一、二〇〇
(一、二〇)

赤身マグロ

九八〇
(九八)

鯛ぶり

九八〇
(九八)

鯛昆布メ

九八〇
(九八)

鰹かつお戻り

九八〇
(九八)

鯖さわら

九八〇
(九八)

いか

九八〇
(九八)

蛸たこ

八八〇
(八八)

サーモン

八八〇
(八八)

鱈あじ

八八〇
(八八)

まる巻の ばくだん

二、〇〇〇
(二、〇〇)

本日の なめろう

八〇〇
(八〇)

鍋はじめました

※表示価格は一人前の
料金です。ご注文は
二人前より承ります。

あんこう鍋 二、九〇〇 (二、九〇)	痛風鍋 三、三〇〇 (三、三〇)	黒毛和牛 すきやき鍋 三、九〇〇 (三、九〇)	豚ニラ鍋 二、二〇〇 (二、二〇)	豚レタス しゃぶしゃぶ 二、五〇〇 (二、五〇)	豚とろろ鍋 二、五〇〇 (二、五〇)	牛タン 葱しゃぶ 三、〇〇〇 (三、〇〇)	辛ブテチゲ鍋 二、三〇〇 (二、三〇)	遊牧民の 大陸鍋 二、五〇〇 (二、五〇)
--------------------------	------------------------	----------------------------------	-------------------------	-----------------------------------	--------------------------	--------------------------------	---------------------------	--------------------------------

肴菜

銀だら西京焼き 一、三〇〇
(一、三〇)

鯖さわら西京焼き 一、二〇〇
(一、二〇)

厚切り鮭塩焼き 一、二八〇
(一、二八)

ほっけ焼き 一、一八〇
(一、一八)

鯖塩焼き 一、〇八〇
(一、〇八)

これは嬉しい万々歳
おばん菜盛合せ
お一人様 一、五〇〇
(一、五〇)

天ぷら盛 一、五八〇
(一、五八)

鰻ちび鍋
ごぼう、葱、山椒、生姜、
鰻開きくつくつ
お一人様 二、九〇〇
(二、九〇)

アジフライ 八〇〇
(八〇)

自家製メンチカツ一ヶ 四〇〇
(四〇)

自家製マツシユルソーテ 八〇〇
(八〇)

塩麹漬 二〇ヶ、九〇〇
鶏唐揚 十五ヶ、四八〇
一〇ヶ、九八〇
(二、〇〇)

自家製
でかしゅうまい 一ヶ 四〇〇
(四〇)

上海ソース焼そば 九八〇
(九八)

四川麻辣焼そば 九八〇
(九八)

毎日競り買い！一五頭〜二〇頭
黒毛和牛ステーキ 一、〇〇〇、一、八〇〇
(一、〇〇、一、八〇)

お好みのグラム数でどうぞ
八〇〇g/五〇〇g/四〇〇g
三〇〇g/二〇〇g

炭火烧き

串焼き盛り合せ
大吉十本 二、三〇〇
(二、三〇)
小吉五本 一、七〇〇
(一、七〇)

黒毛和牛焼き 一、五〇〇
(一、五〇)

鰻タレ焼き 各九〇〇
(九〇)

炭火烧き
あれこれ

かしわ 二五〇
(二五)

つくね 三〇〇
(三〇)

ぼんじり 二五〇
(二五)

皮 二五〇
(二五)

砂肝 二五〇
(二五)

せせり 二五〇
(二五)

レバー 二五〇
(二五)

しいたけ 二五〇
(二五)

ズッキーニ 二五〇
(二五)

茹なす子 二五〇
(二五)

うずら玉子 二五〇
(二五)

マツシユルム 二五〇
(二五)

葱ねぎ 二五〇
(二五)

豚生姜巻 三五〇
(三五)

ささみさび 二五〇
(二五)

柚子胡椒 四〇〇
(四〇)

銀きんなん杏 二五〇
(二五)

おばん菜・肴

これは嬉しい万々歳
おばん菜
盛合せ
骨董の
会津日の出盆に
お一人様ずつ提供
人数分のご注文を
お願い致しております
お一人様 一、五〇〇
(一、五〇)

酔っぱらい大えび 五八〇
(五八)

カツオ青唐漬 八〇〇
(八〇)

まる巻のばくだん 二、〇〇〇
(二、〇〇)

マグロとろろ 六八〇
(六八)

モツ煮込み 六〇〇
(六〇)

うなぎ煮凍り 八八〇
(八八)

うざく 二、〇〇〇
(二、〇〇)

う巻 二、〇〇〇
(二、〇〇)

骨せんべい 五〇〇
(五〇)

よだれ鶏 七〇〇
(七〇)

パクチーサラダ 八八〇
(八八)

トリユフ 一、五〇〇
(一、五〇)

マツシユポテト 一、六五〇
(一、六五)

生ハム 一、三〇〇
(一、三〇)

白菜りんごくるみ 九〇〇
(九〇)

チーズサラダ 九〇〇
(九〇)

アジ刺パクチー 九〇〇
(九〇)

茄子煮びたし 六〇〇
(六〇)

レモンピリ辛 六〇〇
(六〇)

こんにやく 六〇〇
(六〇)

鰻

うざく 二、〇〇〇
(二、〇〇)

う巻 二、〇〇〇
(二、〇〇)

鰻肝ポンズ 八〇〇
(八〇)

串たんざく 九〇〇
(九〇)

鰻炭火焼き
白焼/蒲焼/梅焼 半尾 二、〇〇〇
(二、〇〇)

大尾 三、五〇〇
(三、五〇)

吉尾 二、五〇〇
(二、五〇)

小吉(尾) 一、八〇〇
(一、八〇)

うざく 二、〇〇〇
(二、〇〇)

鰻味噌胡瓜 六八〇
(六八)

骨せんべい 四八〇
(四八)

肝串 七八〇
(七八)

肝吸 三〇〇
(三〇)

鰻重
大吉(尾) 五、八〇〇
(五、八〇)

吉(尾) 四、八〇〇
(四、八〇)

小吉(尾) 三、八〇〇
(三、八〇)

うざく 二、〇〇〇
(二、〇〇)

鰻煮凍り 八八〇
(八八)

鰻味噌胡瓜 六八〇
(六八)

骨せんべい 四八〇
(四八)

肝串 七八〇
(七八)

うどん・麺

当オリが日本中のうどんを食べ歩き開発しよう
作り続けた究極のうどんですのこし長くコシあり尚かつ上質です

つけ盛りうどん 八八〇
(八八)

とろろ汁/胡麻だれ汁/辛味担々汁 七〇〇
(七〇)

天ぷら盛り 一、五八〇
(一、五八)

えび天 二、〇〇〇
(二、〇〇)

とり天 六〇〇
(六〇)

ごぼろ天 六〇〇
(六〇)

松茸天 三、〇〇〇
(三、〇〇)

穴子天 二、〇〇〇
(二、〇〇)

ちくわ天 五〇〇
(五〇)

蓮根天 六〇〇
(六〇)

舞茸天 二、〇〇〇
(二、〇〇)

へつけ汁又は温めん 二、八〇〇
(二、八〇)

黒毛和牛九条葱うどん 二、八〇〇
(二、八〇)

豚しゃぶ生姜うどん 一、五〇〇
(一、五〇)

鴨汁ねぎうどん 一、八〇〇
(一、八〇)

天ぷらうどん 二、八〇〇
(二、八〇)

牛肉担々うどん 一、三八〇
(一、三八)

とり柚子うどん 一、三八〇
(一、三八)

上海ソース焼そば 九八〇
(九八)

辛い麻辣焼そば 九八〇
(九八)

六

味噌汁、漬物セット 五〇〇
(五〇)

黒毛和牛すき焼き土鍋ごはん 二、三〇〇
(二、三〇)

うなぎ土鍋ごはん 二、五〇〇
(二、五〇)

鮭いくら土鍋ごはん 一、九〇〇
(一、九〇)

明太子バター土鍋ごはん 一、三〇〇
(一、三〇)

白米土鍋ごはん 九〇〇
(九〇)

東京都渋谷区円山町五一八
道玄坂スクエアビル二階
電話〇三六四一五一五九六

丸丸富士

丸丸富士