

炭火焼鰻
によろ





による助 鰻三味
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

鰻刺身 うす造りポン酢

肝串

時菜

炭火地焼

鰻三味
白焼 梅焼 蒲焼

飯

ごはん汁香

甘

甘味

一人前 一七、〇〇〇

〈二人前より〉

※焼きの蒲焼きを
鰻重に致します

十二、六四〇



による助 鰻あれこれ
食べ比べコース

先

鰻珍味

五点盛り

串

肝串

炭火地焼

白焼 1/2

飯

鰻重

甘

甘味

一人前 一〇、一八〇

〈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、八五〇

〈二人前より〉

コース仕立

十三、五二〇

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られません

一人前

五、八〇〇

〈二人前より〉

コース仕立

十三、五二〇

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、九五〇

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

五、二八〇

鰻串焼盛り

五本 三、八〇〇
三本 二、五七〇

たんぎく串
〈塩／タレ／梅〉

八八〇

鰻どんこ串 八八〇

くりから串
〈塩／タレ／梅〉

八八〇

どんこ
椎茸串 五五〇

肝串 八八〇

※お一人様一本まで

茄子串 三三〇

鰻力串
(鰻とにんにく)

六六〇

葱串 二二〇

葱鰻串
(ねぎと鰻)

六六〇

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、九〇〇
中 二、九六〇
小 一、九〇〇

鰻天ぷら

大 四、九五〇
中 二、九七〇

う巻き

一、四二〇

鰻へしこ 一、七六〇

うぎく

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、二〇〇

ねぎぬた 七五〇

鰻ハム

一、二〇〇

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、五五〇

極み太鰻一尾

六〇五〇

特上

中鰻

(イ) 蒲焼二尾
(ロ) 白焼蒲焼
食べ比べ
各一尾

九、二四〇

上

中鰻一・五尾

七、〇四〇

並

中鰻一尾

四、九五〇

肝吸

三三〇

ごはん大 三三〇

漬物盛り

七五〇

追加
おさび

七〇

コース仕立て

鰻珍味盛り
骨せんべい串付

十三、五二〇

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、八〇〇

特上

中鰻二尾 九、五七〇

上

中鰻一五尾 七、二七〇

並

中鰻一尾 五、二八〇

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 五、二八〇



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、ロケの御弁当

各多数の御注文に対応致します

お電話の御予約を

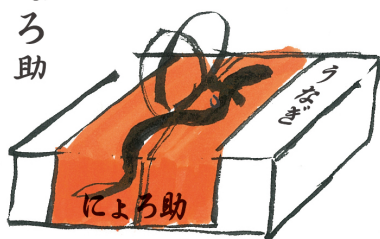
戴きますと

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〉

極上 ごくじょう
肉厚太鰻使用
蒲焼二尾 一、五五〇

太鰻二尾
白焼・蒲焼
食べ比べ各一尾

極み きわ
肉厚太鰻使用
太鰻一尾 蒲焼一尾 六、〇五〇

特上
蒲焼二尾
白焼・蒲焼
食べ比べ各一尾 九、二四〇

上
蒲焼一・五尾 七、〇四〇

並
蒲焼一尾 四、九五〇

お持ち帰りの価格は全て8%の税込表記です