



湯河原

宮田七尾松館

縣六亭



十二〇〇〇円でコース仕立てに致します。

炭火地焼 しんかじやう 極上鰻重

当店国産太鰻 肉厚で太く大きい
一尾約三三〇グラム 食べ応えあり

炭火地焼 まわみ 極鰻重



二尾 二〇〇〇-

一尾 五七〇〇-

名物 鰻土鍋ツレ膳

〈二名様より〉

土鍋で炊き上げた熱々のごはんに炭火地焼の
蒲焼がびっしり。国産鰻、鹿児島産使用



小菜 お造り
汁香 付き

六八〇-

汁香 付き

五八〇-

炭火地焼 鰻重 (特上)

二尾 八六〇-

炭火地焼 鰻重(上)

一、五尾 六六〇〇-

炭火地焼 鰻重(並)

一尾 四六〇〇-

地焼中鰻ふんずし

持上 八六〇〇-
上 六六〇〇-
並 四六〇〇-

鰻天井 鰻と野菜



四五〇〇-

肝吸	三〇〇-	うざく	一二〇〇-
お造り盛	二八〇〇-	うな肝ポン酢	一〇〇〇-
う巻	一三〇〇-	骨せんべい	五〇〇-
鰻煮凍り	八八〇-	湯河原の美味しい豆腐	六〇〇-
肝串(一本)	七〇〇-	漬物盛合わせ	八〇〇-

表示価格は税込です。



汁香

海鮮ちらし

五〇〇〇-



小菜汁香ごはん

特選刺身膳

五八〇〇-



小菜汁香ごはん

黒毛和牛
ステーキ御膳

三〇〇グラム

九八〇〇-

二〇〇グラム

六八〇〇-

一五〇グラム

四八〇〇-

十二〇〇〇円でコース仕立てに致します。



天ぷら御膳

小菜 汁香ごはん

五〇〇〇-



魚御膳

小菜 お造り 焼魚又は煮魚 汁香ごはん

四〇〇〇-

お造り盛	二八〇〇-	うな肝ポン酢	一〇〇〇-
う巻	一三〇〇-	骨せんべい	五〇〇-
鰻煮凍り	八八〇-	湯河原の美味しい豆腐	六〇〇-
肝串(一本)	七〇〇-	漬物盛合わせ	八〇〇-
うざく	一二〇〇-		

表示価格は税込です。

250114