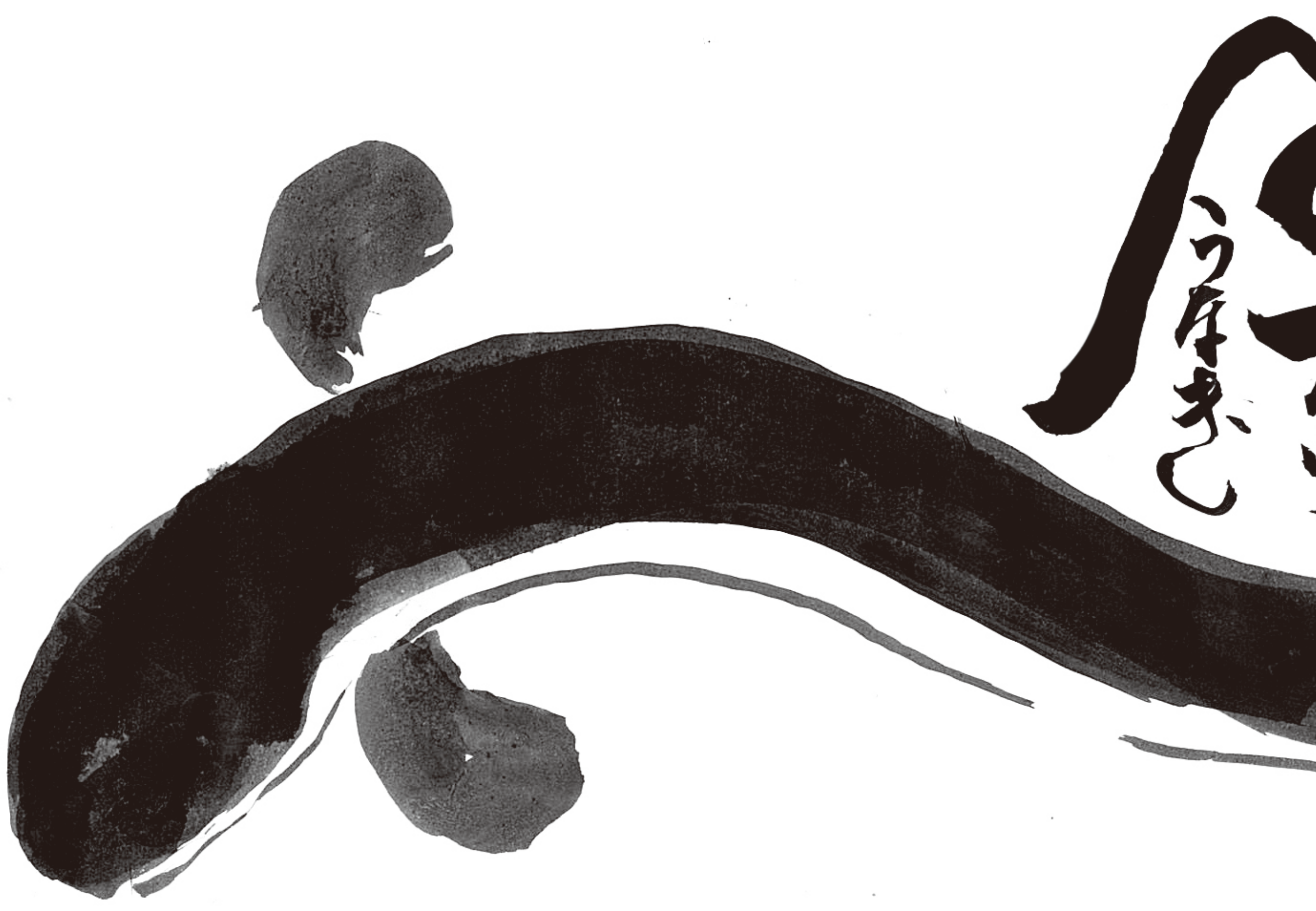
丸壱富士
うなぎ

うな重

当店の鰻は
品種　日本鰻（学術名 アンギラス ジャポニカ）
産地　日本国 鹿児島（養殖）

太鰻極 きわみ
（肉厚で食べ応え有）

極 きわみ 太鰻
（一尾約 三三〇g 骨頭をとると約 二四〇g）

特上 二尾	九〇〇〇ー	（九九〇〇）
上 一・五尾	六九〇〇ー	（七五九〇）
並 一尾	四六〇〇ー	（五〇六〇）
半尾	二三〇〇ー	（二五三〇）

中鰻
（一尾 二五〇g 骨頭をとると約一五〇g）

特上 二尾	七六〇〇ー	（八三六〇）
上 一・五尾	五八〇〇ー	（六三八〇）
並 一尾	三九〇〇ー	（四二九〇）

当店名物

鰻土鍋飯 二人前より
うなぎどかべごはん

きわみ 極太鰻 土鍋ごはん 一人前	四六〇〇ー	（五〇六〇）
中鰻 土鍋ごはん 一人前	三九〇〇ー	（四二九〇）
肝吸（生肝を使用）	三〇〇ー	（三三〇）
ごはん 大盛り	二〇〇ー	（二二〇）

鰻串焼

たんざく 塩 たれ くりから 塩 たれ	八〇〇ー	（八八〇）
肝 たれ	七八〇ー	（八五八）
鰻にんにく	六八〇ー	（七四八）
鰻ねぎ	六八〇ー	（七四八）
鰻しいたけ	七八〇ー	（八五八）

うなぎ珍味盛り合わせ

五点	二三〇〇ー	（二、五三〇）
三点	一五〇〇ー	（一、六五〇）
うな味噌きゅうり	七八〇ー	（八五八）
うざく	一三〇〇ー	（一、四三〇）
う巻き	一三〇〇ー	（一、四三〇）
肝ポン酢	一〇〇〇ー	（一、一〇〇）
鰻煮凍り	八〇〇ー	（八八〇）
うなハム	一〇〇〇ー	（一、一〇〇）
骨せんべい	五〇〇ー	（五五〇）