

炭地焼

鰻

黒長堂

六本木



鰻あれこれ 食べ尽くしコース （二人前より）

先

鰻珍味盛り
うざく煮凍り
鰻ハム骨せんべい
鰻味噌鰻巻

造

鰻刺身 うす造り

串

肝串 くりから

炭火焼

白焼 梅焼 蒲焼

飯

ごはん汁香

国産鰻 一人前 一五〇〇〇
（税込一六五〇〇）

天然鰻（白焼） 一人前 時価
と国産鰻

※焼きの蒲焼きをお好みで

鰻土鍋ごはん 又は 鰻重に致します。

鰻土鍋ごはん 又は 鰻重 十二〇〇〇
（税込二二〇〇）



鰻炭火焼コース （二人前より）

先付

珍味五点盛
鰻巻 うざく
鰻ハム煮凍り
骨せんべい

串

肝串

炭火焼

白焼 梅焼 蒲焼

飯

ごはん汁香

国産鰻 一人前 一〇〇〇〇
（税込二〇〇〇）

天然鰻（白焼） 一人前 時価
と国産鰻

※焼きの蒲焼きをお好みで

鰻土鍋ごはん 又は 鰻重に致します。

鰻土鍋ごはん 又は 鰻重 十二〇〇〇
（税込二二〇〇）

※天然鰻は産地、大きさがまちまちです。鰻の重さで価格が異なりますので係におたずね下さい

国産鰻 炭火焼／串焼

鰻 白焼 天然鰻 時価
 梅焼 国産鰻
 蒲焼 一尾 四八〇〇
 丸ぶつ焼 (税込五二八〇)

鰻串焼盛り 五本 三八〇〇
 (税込四一八〇)

三本 二二〇〇
 (税込二四二〇)

たんざく 〈塩／タレ／梅〉 八〇〇
 (税込八八〇)

丸ぶつ 〈塩／タレ／梅〉 一〇〇〇
 (税込二〇〇〇)

くりから 〈塩／タレ／梅〉 八八〇
 (税込九六〇)

肝 七八〇
 (税込八五八)

葱鰻(ねぎと鰻) 六八〇
 (税込七四八)

鰻力(鰻とにんにく) 六八〇
 (税込七四八)

にんにく (税込三〇〇)
 伏見又は 五〇〇
 万願寺 (税込五五〇)

葱 (税込三〇〇)

鰻一品

鰻珍味盛り 五点 二五〇〇
 (税込二七五〇)
 三点 一五〇〇
 (税込一六五〇)

うす造り 鰻刺身 これは珍しいです
 上品な味わい 二八〇〇
 (税込三〇八〇)

梅肉ポン酢 鰻湯引き(おとし) 二八〇〇
 (税込三〇八〇)

鰻巻 一四〇〇
 (税込一五四〇)

鰻ざく 一四〇〇
 (税込一五四〇)

鰻煮凍り 八〇〇
 (税込八八〇)

鰻ハム 一二〇〇
 (税込一三二〇)

鰻肝煮 一二〇〇
 (税込一三二〇)

鰻肝ポン酢 一二〇〇
 (税込一三二〇)

鰻味噌 五〇〇
 (税込五五〇)

骨せんべい カルシウム 五〇〇
 (税込五五〇)

つけもの盛り 七八〇
 (税込八五八)

国産鰻、天然鰻使用
炭火地焼

鰻重／ひつまぶし／鰻井

※コース仕立 十三八〇〇

天然鰻

※コース仕立 十三八〇〇

特上

(イ) 白焼蒲焼
食べ比べ二尾
(ロ) 蒲焼二尾

各 九四〇〇
(税込一〇三四〇)

上

一・五尾

七〇〇〇
(税込七七〇〇)

並

一尾

四八〇〇
(税込五二八〇)

名物 鰻土鍋ごはん

〈二人前より〉

※コース仕立 十三八〇〇

特上

一人前

一〇〇〇〇
(税込一二〇〇〇)

上

一人前

七五〇〇
(税込八二五〇)

並

一人前

五〇〇〇
(税込五五〇〇)

※食べきれない場合はお弁当に致します。

ご一緒にどうぞ

肝吸

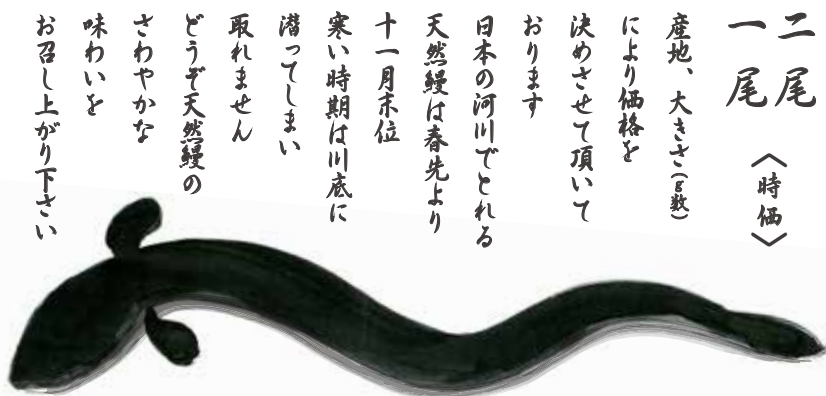
三〇〇〇
(税込三三〇〇)

ごはん
大盛り

一〇〇〇
(税込二〇〇)

ごはん
特大盛り

二〇〇〇
(税込二三〇〇)



二尾
一尾 〈時価〉

産地、大まき(宮城)

により価格と

決めさせて頂いて

おります

日本の河川でとれる

天然鰻は春先より

十一月末位

寒い時期は川底に

潜ってしまい

取れません

どうぞ天然鰻の

さわやかな

味わいと

お召し上がり下さい

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、口々の御弁当
各多数の御注文に対応致します

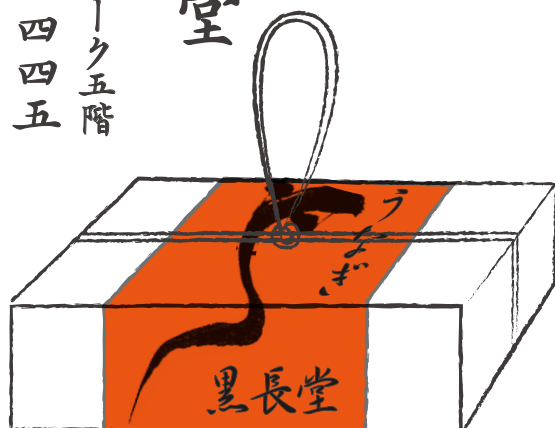
お電話の御予約を戴きますと
お引き取りの時間を
見計らって焼き上げます

六本木ヒルズ黒長堂

港区六本木六十一

六本木ヒルズウエストウオーク五階

☎〇三(三四七八)五四四五



お持ち帰り鰻重

特上二尾	九四〇〇
上	一・五尾 七〇〇〇
並	一尾 四八〇〇
	(税込五八四)
	(税込七五六)
	(税込一〇五三)



六本木ヒルズ黒長堂

港区六本木六十一

六本木ヒルズウエストウオーク五階

☎〇三(三四七八)五四四五