

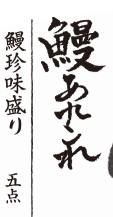
鰻骨せんべい	鰻肝ポン酢	鰻煮凍り	う巻	うざく
1000-	1000-	八八〇一	一八00-	11100-

肝吸い

100-

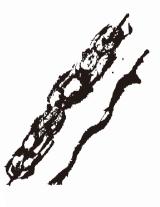
肝(群です)

七00-



たんざく塩・タレ くりから塩・タレ 七00-七00-

五点 二五OOI



## 炭火烧

**众鰻(白焼 蒲焼 梅焼)** 

お好みの味で食べ比べ 極上 二 尾

特上 一·五尾

公五00-

尾

五八〇〇-

肝吸い

三00-

+三〇〇〇円でコース仕立てに致します。

### 国産鰻について

鰻は鹿児島県産を使用しております

国産鹿児島日本鰻(学術名 アンギラスジャポニカ) 国産鰻としておしな書きに表示させて戴いております

特別なる太鰻(肉厚で食べ応えあり 一尾 三三〇g

国産(鹿児島)日本鰻、極み太鰻

炭火 焼きたて地焼鰻に熱々ごはん

一人前六八〇〇十

極上 二 尾 -0001

特上 一·五尾 尾 八五00-五八00-

上

四九00-

肝吸い 三〇〇-

《の天ぷらは実に美味しい









海鮮ちらし

小菜 汁香 ごはん

汁香

# +三〇〇〇円でコース仕立てに致します。

### 火薬汁香ごえ、ステーキ御膳黒毛和牛 特選 刺身膳 100g 六八00ー 三00年 九五001 -AOg 四八〇〇-

五八〇〇-

五0001

五0001

天ぷら御膳

小菜 汁香 ごはん

小菜 お造り 焼魚 又は 煮魚 汁香ごはん 四〇〇〇一

肝吸い

100-

魚御膳

鰻巻	お造り盛
一八〇〇	二八00-

漬物盛合わせ	美味しい豆腐	鰻せんべい	鰻肝ポン酢	うざく	肝串 (一本)	鰻煮凍り	鰻卷	
八00-	六00-	1000-	1000-	1,100-	七00-	八八〇-	一八00-	

| +三〇〇〇円でコース仕立てに致します。

殿命

極上

尾

(1) 蒲焼二尾

1000-

特上 一五尾

蒲焼

八五00-

重(対は

熱々でする。

籠で)肝吸い

肝吸い 三〇〇一

尾 蒲焼 五八〇〇一

上

表示価格は税込です。



鰻は鹿児島県産を使用しております

表示させて戴いております国産鰻としておしな書きに

国産鹿児島日本鰻(学術名 アンギラスジャポニカ)表示させて戴いております

特別なる太鰻(内屋三三〇g

おおける帰り

スタッフもごら申 / t お持ち帰りできます。 当店のメニュー殆ど

スタッフまでお申し付け下さい。

