



湯河原

富士屋旅館



瓢六亭

鰻あられ

鰻珍味盛り

五点 二五〇〇ー
三点 一八〇〇ー

うざく

一二〇〇ー

う巻

一八〇〇ー

鰻煮凍り

八八〇ー

鰻肝ポン酢

一〇〇〇ー

鰻骨せんべい

一〇〇〇ー

鰻串焼

たんざく 塩・タレ

七〇〇ー

くりから 塩・タレ

七〇〇ー

肝(生肝です)

七〇〇ー

肝吸い

三〇〇ー



表示価格は税込です。

250808

鰻炭火焼

太鰻（白焼 蒲焼 梅焼）

お好みの味で食べ比べ

極上 二尾

一一〇〇〇ー

特上 一・五尾

八五〇〇ー

上 一尾

五八〇〇ー

肝吸い 三〇〇ー

十三〇〇〇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

国産鰻としておしな書ぎに表示させて戴いております

国産鹿児島日本鰻（学術名 アンギラスジャポニカ）

特別なる太鰻

（肉厚で食べ応えあり）

一尾 三三〇 〆

国産(鹿児島)日本鰻 極み太鰻

名物 鰻土鍋ごはん

炭火焼きたて地焼鰻に熱々ごはん

一人前 六八〇〇―

(二人前より)

ひつまぶし

極上 二尾 一二〇〇〇―

特上 一・五尾 八五〇〇―

上 一尾 五八〇〇―

鰻天丼

鰻の天ぷらは実に美味しい

四九〇〇―

肝吸い 三〇〇―



表示価格は税込です。

250808



御膳

十三〇〇〇円でコース仕立てに致します。

黒毛和牛

三〇〇g

九五〇〇ー

ステーキ御膳

二〇〇g

六八〇〇ー

小葉汁香ごはん

一五〇g

四八〇〇ー

特選刺身膳

小葉汁香ごはん

五八〇〇ー

海鮮ちらし

汁香

五〇〇〇ー

天ぷら御膳

小葉汁香ごはん

五〇〇〇ー

魚御膳

小葉お造り 焼魚 又は 煮魚 汁香ごはん

四〇〇〇ー

お造り盛

二八〇〇ー

鰻巻

一八〇〇ー

鰻煮凍り

八八〇ー

肝串(一本)

七〇〇ー

うざく

一二〇〇ー

鰻肝ポン酢

一〇〇〇ー

鰻せんべい

一〇〇〇ー

湯河原の
美味しい豆腐

六〇〇ー

漬物盛合わせ

八〇〇ー

肝吸い

三〇〇ー

表示価格は税込です。

250808

鰻

重

(ごはんは蒸籠で
熱々です)

肝吸い 三〇〇ー

十三〇〇〇円でコース仕立てに致します。

極上 二尾

(イ) 蒲焼と白焼二尾
(ロ) 蒲焼二尾

一一〇〇〇ー

特上 一・五尾

蒲焼

八五〇〇ー

上 一尾

蒲焼

五八〇〇ー

表示価格は税込です。



国産鰻について

鰻は鹿児島県産を使用しております

国産鰻としておしな書きに

表示させて戴いております

国産鹿児島日本鰻(学術名 アンギラスジャポニカ)

特別なる太鰻

(肉厚で食べ応えあり
一尾 三三〇g)

おみやげ
お持ち帰り

当店のメニュー殆ど

お持ち帰りできます。

スタッフまでお申し付け下さい。

