


名物鍋

うなぎのすき焼き  
鰻鍋(うなぎ)  
うなぎ(開き)  
ごぼう葱  
にぶり山椒で  
鉄なべで  
ぐぐぐ



3300 (3630円)

黒毛和牛  
すき焼き  
牛鍋  
日本の牛肉は  
美味し  
昔ながらの  
すき焼き



3300 (3630円)

二種相々鍋  
うなぎ  
黒毛和牛




3500 (3850円)

ごはん・みそ汁・つけもの  
五五〇  
(五〇五)


鰻 炭火焼／串焼

炭火焼き鰻 (白焼／蒲焼／麻辣焼)	一尾 三、九〇〇 (四、二九〇)
半尾	一、九八〇 (二、一七八)
1/4尾	九九〇 (一、〇八九)
当店人気ス。ペシヤル(鰻1/4使用) 何処にも無い鰻白焼にトッピング	
白焼きキャビア	五、五〇〇 (六、〇五〇)
白焼きからすみ	一、六二〇 (一、七二二)
白焼き雲丹	二、四二〇 (二、五二二)
白焼き明太子	一、二〇〇 (一、三二〇)
白焼きゴルゴンゾーラ	一、二二〇 (一、三四二)
白焼きバルメジャーノ	一、二二〇 (一、三四二)
白焼き黄身ダレ	一、〇八〇 (一、一八八)
白焼き梅ダレ	一、〇八〇 (一、一八八)
白焼き塩昆布	一、〇八〇 (一、一八八)
白焼き麻辣辛味ダレ	一、〇〇〇 (一、一〇〇)
白焼き生黒コシヨウ	一、〇八〇 (一、一八八)
くりから(たれ／塩)	四八〇 (五三八)
短尺(たれ／塩)	五二〇 (五七二)
肝(たれ)	六八〇 (七三八)
かぶと(たれ／塩)	四二〇 (四七二)
しいたけ	三六〇 (三九六)
ししとう	三六〇 (三九六)
にんにく	六八〇 (七三八)
葱	三六〇 (三九六)
鰻串三種盛り	一、二八〇 (一、四〇八)
鰻串五種盛り	二、〇八〇 (二、二八八)
鰻串七種盛り	二、八八〇 (三、一七八)

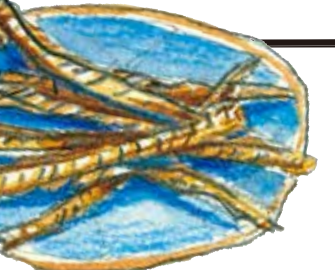
鰻 あれこれ




鰻刺身 うす造り  
これは珍しい 大三、八〇〇  
上質な味わい  
食感よし




鰻天ぷら 一、五〇〇  
(一、六五〇)



鰻豆腐煮 一、五〇〇  
(一、六五〇)



肝豆腐煮 一、二八〇  
(一、四〇八)



鰻柳川鍋 二、九〇〇  
(三、一九〇)

煮こごり 八六〇  
(九四六)

うなとろろ 一、四〇〇  
(一、五四〇)

うなハム 九八〇  
(一、〇七八)

骨せんべい 五〇〇  
(五五〇)

うな味噌 六八〇  
(七三八)

大根、胡瓜付

うざく 一、四〇〇  
(一、五四〇)

う巻 一、四〇〇  
(一、五四〇)

小 一、八〇〇  
(一九八〇)


中 二、八〇〇  
(三、〇八〇)

大 三、八〇〇  
(四、一八〇)

酒肴／つまみ

刺身盛合せ	大 三、八〇〇 (四、一八〇)
中 二、八〇〇 (三、〇八〇)	
小 一、八〇〇 (一九八〇)	
鰻まぐろ	一、五〇〇 (一、六五〇)
鰻昆布	一、二〇〇 (一、三二〇)
鰻あじ	一、〇〇〇 (一、一〇〇)
鰻ブリ	一、二〇〇 (一、三二〇)
鰻タコ	一、三〇〇 (一、四二〇)
鰻なめろう	一、〇〇〇 (一、一〇〇)
鰻とろろ	一、二〇〇 (一、三二〇)
鰻キムチ	一、二〇〇 (一、三二〇)
酒肴三点盛り	一、二八〇 (一、四〇八)
冷やしとまと	四八〇 (五三八)
薬味豆腐	五八〇 (六三八)
漬け物盛合せ	七八〇 (八五八)
ホタルイカ沖漬	五八〇 (六三八)
イカ塩辛	五八〇 (六三八)
たたき胡瓜	四八〇 (五三八)
さつま揚げ	八八〇 (九五八)
カキフライ	一、二八〇 (一、四〇八)
明太子炙り	八八〇 (九五八)

お食事



大鍋名物土鍋ごはん  
一人前  
※二人前より  
三、六〇〇  
(三、九六〇)

うなぎ一膳めし(茶碗)  
鰻めし 二、〇〇〇  
(二、二〇〇)

鰻とろろめし 一、三八〇  
(一、五一八)

鰻茶漬めし 一、二〇〇  
(一、三二〇)

鰻天井  
特上 三、八〇〇  
(四、一八〇)

上 一、九〇〇  
(二、〇九〇)

並 一、三八〇  
(一、五一八)

鰻重  
(汁、香付)  
大吉(二尾) 七、六〇〇  
(八、三三八)

中吉(二五尾) 五、八〇〇  
(六、三八〇)

吉(一尾) 三、九〇〇  
(四、二九〇)

ひつまぶし  
(たれ／塩)  
出汁、薬味付  
上 五、八〇〇  
(六、三八〇)

並 三、九〇〇  
(四、二九〇)

