

京都老舗 鰻によう助 正真正銘 国産日本鰻使用

特撰
によう助

鰻食べ

コース

お一人様 三、〇〇〇
(四、三〇〇)
※二人前より

先付

椀

造り

揚げもの

焼き

鰻土鍋

ごはん
汁、香付き

甘味



鰻鍋

うなべコース

お一人様 八、八〇〇
(九、六八〇)
※二人前より

先付

造り

揚げもの

鍋 ※お選び下さい

(イ) 鰻すき焼き

(ロ) 鰻九条葱せり

(ハ) 鰻湯とうふ



単品 お一人様 四、八〇〇
(五、二八〇)
※二人前より

鰻土鍋

ごはん

お一人様 七、八〇〇
(八、五八〇)
※二人前より



鰻珍味三点

造り 肝串

鰻土鍋ごはん

香のものの付き

二杯目は
ひつまぶし茶漬でも
お召し上がり頂けます

鰻土鍋

単品 お一人様 四、五〇〇
(四、九五〇)
※二人前より

熱々ごはん
焼きたて鰻

鰻 あれこれ他

鰻珍味盛り

五点 二、〇〇〇
(二、二〇〇)
三点 一、五〇〇
(一、六五〇)

鰻刺身 うす造り

これは珍しい
上質な味わい
食感よし

大 四、二〇〇
(四、六二〇)
中 二、八〇〇
(三、〇八〇)
小 一、五〇〇
(一、六五〇)

うざく

う巻

うな肝ポンズ

うなハム

うなぎへしこ

うなぎ九条葱ぬた 一、三〇〇
(一、四二〇)

うなぎポテトサラダ 一、〇〇〇
(一、一〇〇)

うな味噌野菜付 八〇〇
(八、八〇)

うなぎ骨せんべい 五〇〇
(五、五〇)

うなぎ煮こごり 九〇〇
(九、九〇)

薬味豆腐 六〇〇
(六、六〇)

つけもの盛り 七〇〇
(七、七〇)

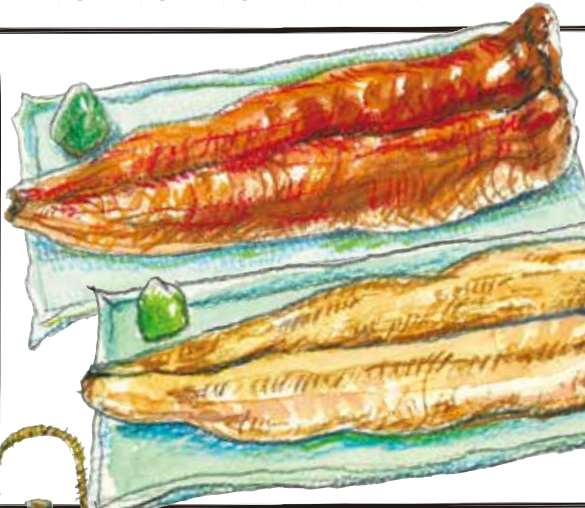
トマト葱だれ 八〇〇
(八、八〇)

鰻一品

鰻地焼

白焼／梅焼
蒲焼／麻辣焼

一尾 三、九八〇
(四、三七八)



鰻天麩羅

二、八〇〇
(三、〇八〇)

朝引き 肝焼き

一、三〇〇
(一、四三〇)

鰻豆腐 ぐつぐつ煮

一、九〇〇
(二、〇九〇)

鰻唐揚げ

塩山椒／スパイシー
一、五〇〇
(一、六五〇)

お食事

肝吸

ごはん大盛り

三〇〇
(三、三〇)
十二〇〇
(一、二〇)

鰻重

大吉 七、九〇〇
(八、六九〇)
中吉 五、九〇〇
(六、四九〇)
吉 三、九八〇
(四、三七八)
(一尾)



ひつまぶし

出汁、
薬味付

特上 七、九〇〇
(八、六九〇)

上 五、九〇〇
(六、四九〇)

並 三、九八〇
(四、三七八)



鰻 天井

松 四、八〇〇
(五、二八〇)
竹 三、八〇〇
(四、一八〇)

