

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

追加できます
鰻 2800 (3080円)
野菜 600 (660円)

(1人前)
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

追加できます
和牛 特上 3800 (4180円)
上 2800 (3080円)
野菜 600 (660円)
卵 150 (165円)


特上 (1人前)
4300 (4730円)
上 (1人前)
3300 (3630円)



鰻と和牛
二種相煮鍋
うなぎ
黒毛和牛

追加できます
鰻と和牛 3000 (3300円)
野菜 600 (660円)
卵 150 (165円)

(1人前)
3500 (3850円)



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、七二〇)
白焼き雲丹	二、四二〇 (二、五二〇)
白焼き明太子	一、二〇〇 (一、三〇〇)
白焼きゴルゴンゾーラ	一、二二〇 (一、三二〇)
白焼きバルメジャーノ	一、二二〇 (一、三二〇)
白焼き黄身ダレ	一、〇八〇 (一、一八〇)
白焼き梅ダレ	一、〇八〇 (一、一八〇)
白焼き塩昆布	一、〇八〇 (一、一八〇)
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、一八〇)
くりから(たれ／塩)	四八〇 (五八〇)
短尺(たれ／塩)	五二〇 (五二〇)
肝(たれ)	六八〇 (六八〇)
かぶと(たれ／塩)	四二〇 (四二〇)
しいたけ	三六〇 (三六〇)
ししとう	三六〇 (三六〇)
にんにく	三六〇 (三六〇)
葱	三六〇 (三六〇)
鰻串三種盛り	一、二八〇 (一、四〇〇)
鰻串五種盛り	二、〇八〇 (二、二八〇)
鰻串七種盛り	二、八八〇 (三、一八〇)

鰻 あれこれ

鰻珍味盛り
五、二〇〇 (五、五三〇)
三点 一、五〇〇 (一、六五〇)

鰻唐揚げ
一、五〇〇 (一、六五〇)

鰻天ぷら
一、五〇〇 (一、六五〇)

鰻豆腐炊き
一、五〇〇 (一、六五〇)

肝豆腐煮
一、二八〇 (一、四〇〇)

鰻柳川鍋
二、九〇〇 (三、一九〇)

鰻刺身 うす造り
これは珍しい 大三、八〇〇 (四、一八〇)
上質な味わい
食感よし
中 二、八〇〇 (三、〇八〇)
小 一、八〇〇 (一九八〇)

う巻
一、四〇〇 (一、五〇〇)

うざく
一、四〇〇 (一、五〇〇)

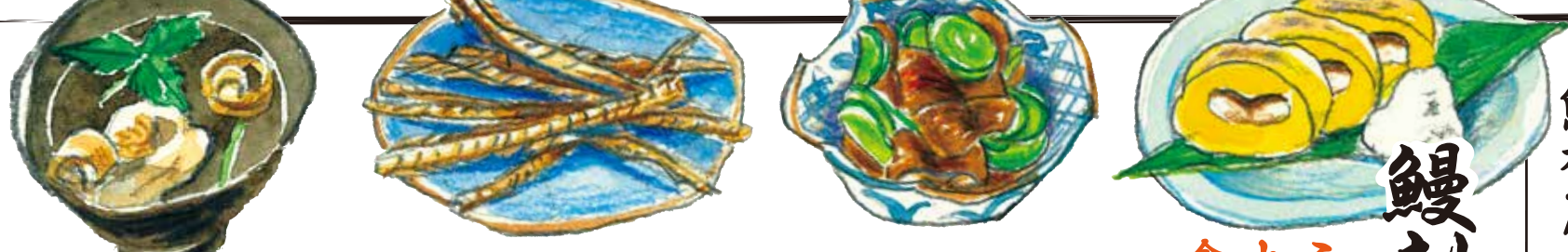
うな味噌
大根、胡瓜付
六八〇 (七四〇)

煮こごり
八六〇 (九四〇)

うなとろろ
一、四〇〇 (一、五〇〇)

うなハム
九八〇 (一、〇七〇)

骨せんべい
五〇〇 (五五〇)



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、三〇〇)
鰻あじ	一、〇〇〇 (一、一〇〇)
鰻ブリ	一、二〇〇 (一、三〇〇)
鰻タコ	一、三〇〇 (一、四〇〇)
鰻なめろう	一、〇〇〇 (一、一〇〇)
鰻とろろ	一、二〇〇 (一、三〇〇)
鰻キムチ	一、二〇〇 (一、三〇〇)
酒肴三点盛り	一、二八〇 (一、四〇〇)
冷やしとまと	四八〇 (五二〇)
薬味豆腐	五八〇 (六二〇)
漬け物盛合せ	七八〇 (八二〇)
ホタルイカ沖漬	五八〇 (六二〇)
イカ塩辛	五八〇 (六二〇)
たたき胡瓜	四八〇 (五二〇)
さつま揚げ	八八〇 (九二〇)
カキフライ	一、二八〇 (一、四〇〇)
明太子炙り	八八〇 (九二〇)

お食事

大鍋名物土鍋ごはん
一人前
※一人前より
三、六〇〇 (三、九八〇)

うなぎ一膳めし(茶碗)
二、〇〇〇 (二、二〇〇)

鰻めし
一、三八〇 (一、五一八)

鰻とろろめし
一、二〇〇 (一、三二〇)

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 二、九〇〇 (三、〇九〇)
並 一、三八〇 (一、五一八)

鰻重
肝吸 三、三〇 (三、三三〇)
ごはん大盛り 一、二〇〇 (一、三〇〇)

大吉(二尾) 七、六〇〇 (八、三三〇)
中吉(二尾) 五、八〇〇 (六、三三〇)
吉(二尾) 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、三三〇)
並 三、九〇〇 (四、二九〇)

