

草書 阿彌陀佛

# 和牛のすき焼き

# 牛鍋

※二人前より

コースには

おばん菜五種

刺身盛合せ

和牛鍋

ごはん、汁、香

甘味付き



コース 上 一人前 七、八〇〇  
(八、五八〇)

（単品一人前 四、八〇〇  
(五、二八〇)

コース 並 一人前 六、八〇〇  
(七、四八〇)

（単品一人前 三、八〇〇  
(四、二八〇)

※単品には牛肉、野菜、卵が付きませす

## 追加 和牛

特上 四、三〇〇  
(四、七三〇)

上 三、三〇〇  
(三、六三〇)

野菜 六〇〇  
(六、六〇)

味噌汁 三〇〇  
(三、三〇)

卵 一五〇  
(二、六五)

ご飯 三〇〇  
(三、三〇)

漬物 三〇〇  
(三、三〇)

## ご一緒にごうや

### 刺身盛合せ

※人数分をご用意致します

一人前 二、八〇〇  
(三、〇八〇)

### おばん菜盛合せ

五種 二、二〇〇  
(二、四二〇)

三種 一、三八〇  
(一、五一八)

### 天ぷら盛合せ

二、八〇〇  
(三、〇八〇)

### 野菜天ぷら山菜入り

一、八〇〇  
(二、九八〇)

うなぎのすき焼き  
 当店名物うなぎ

# 鰻鍋

※二人前より

コースには

前菜五種

刺身盛合せ

鰻すき焼き

ごはん、汁、香

甘味付き

活鰻をたっぷりのごぼう、  
 葱、山椒とぐつぐつ  
 これは美味しい  
 食べたことのない方  
 是非どうぞ



コース  
 一人前 六、八〇〇  
 (七、四八〇)  
 単品一人前 三、八〇〇  
 (四、一八〇)

追加 鰻

三、三〇〇  
 (三、六三〇)

野菜

六〇〇  
 (六、六〇)

味噌汁

三〇〇  
 (三、三〇)

卵

一五〇  
 (一、六五)

漬物

二〇〇  
 (二、〇〇)

## 和牛と鰻

うなぎ  
 黒毛和牛

# 相々鍋

※二人前より

コースには

前菜五種

刺身盛合せ

和牛鰻すき焼き

ごはん、汁、香

甘味付き

一鍋で和牛と鰻が  
 食べられる  
 楽に相々鍋



コース  
 一人前 七、三〇〇  
 (八、〇三〇)  
 単品一人前 四、三〇〇  
 (四、七三〇)

追加 和牛と鰻

三、八〇〇  
 (四、一八〇)

野菜

六〇〇  
 (六、六〇)

味噌汁

三〇〇  
 (三、三〇)

卵

一五〇  
 (一、六五)

漬物

二〇〇  
 (二、〇〇)



国産鰻使用

### 極鰻炭火焼き

一尾 五、八〇〇  
(六、三八〇)  
 半尾 二、九〇〇  
(三、九〇〇)  
 $\frac{1}{3}$ 尾 一、九五〇  
(二、四五〇)

### 鰻炭火焼き

一尾 三、九〇〇  
(四、二九〇)  
 半尾 一、九八〇  
(三、二七八)  
 $\frac{1}{3}$ 尾 一、三八〇  
(二、五二八)

### 白焼き

#### 自家製からすみ

一尾 四、五〇〇  
(四、九五〇)  
 半尾 二、二五〇  
(二、四七五)

### 白焼き

#### 自家製明太子

一尾 三、八〇〇  
(四、一八〇)  
 半尾 一、九〇〇  
(三、〇九〇)

### 鰻天ぷら

一尾 三、九〇〇  
(四、二九〇)  
 半尾 一、九八〇  
(三、二七八)  
 $\frac{1}{3}$ 尾 一、三八〇  
(二、五二八)

### 鰻天ぷら

これは美味  
 タレは鰻だれ

一尾 三、九〇〇  
(四、二九〇)  
 半尾 一、九八〇  
(三、二七八)  
 $\frac{1}{3}$ 尾 一、三八〇  
(二、五二八)

### 鰻串盛り

三種盛り 一、二八〇  
(一、四〇八)  
 五種盛り 二、〇八〇  
(二、二八八)

### たんざく串(たれ/塩)

六八〇  
(七、四八〇)

### くりから串(たれ/塩)

九〇〇  
(九、九〇〇)

### 肝串(たれ)

五八〇  
(六、三二八)

### かぶと串(たれ)

五八〇  
(六、三二八)

### 尾っぽ串(たれ)

五八〇  
(六、三二八)

### どんこしいたけ串

四〇〇  
(四、四〇〇)

### 葱串

四〇〇  
(四、四〇〇)

### にんにく串

四〇〇  
(四、四〇〇)

### うなにんにく串(たれ/塩)

六〇〇  
(六、六〇〇)

### うな葱串(たれ/塩)

六〇〇  
(六、六〇〇)

### うなどんこ串(たれ/塩)

六〇〇  
(六、六〇〇)

※極鰻は国産アンギラジャポニカ使用。その他鰻は輸入鰻を使用しております。



国産鰻使用

# 極鰻刺身

うす造り  
河豚にも勝る  
美味しさ

大 五、八〇〇  
中 二、九〇〇  
小 一、九五〇

# 鰻刺身

うす造り

大 四、六〇〇  
中 二、三〇〇  
小 一、四〇〇

# 鰻珍味盛り

五種 二、八〇〇  
三種 一、八〇〇

# う巻

大 三、二〇〇  
中 二、〇〇〇  
小 一、三〇〇

# うざく

一、二〇〇

# 鰻肝ポン酢

一、〇〇〇

# うなとろろ

一、三〇〇

# 煮こごり

八六〇

# うなハム

九八〇

# うな味噌 大根、胡瓜付

六八〇

# 骨せんべい

五〇〇

旬の魚

# 刺身盛り合せ

一人前 二、八〇〇

※人数分にご用意致します

# おぼん菜盛り合せ

五種 二、二〇〇

三種 一、三八〇

# 天ぷら盛り合せ

二、八〇〇

# 野菜天ぷら 山菜入り

一、八〇〇

# 酒肴三点盛り

一、五〇〇

# 漬け物盛り合せ

七八〇



国産

うなじゅう 合汁、香付

極鰻重

鰻本来の

風味、味わいに

こだわり、

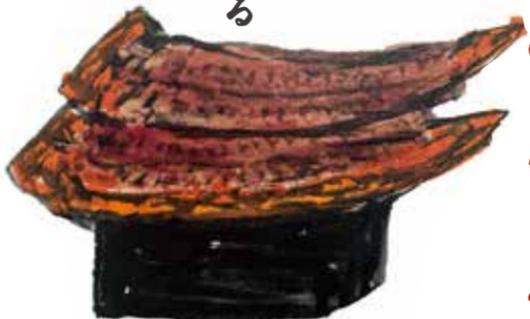
蒸さずに直接

炭火で焼き上げる

関西風の

地焼き鰻下

ごぞいます。



大吉(二尾) 二、〇〇〇  
(千、一〇〇)

中吉(二五尾) 八、八〇〇  
(九、六八〇)

吉(一尾) 五、八〇〇  
(六、三八〇)

コース仕立て  
前菜、刺身、甘味 お付け致します  
十三、〇〇〇  
(三、三〇〇)

※一色産ニホンウナギ アンギラジャポニカ種使用

うなじゅう 合汁、香付

鰻重

活きた鰻

裂きたて、焼きたて

ご用意いたします

大吉(二尾) 七、六〇〇  
(八、三六〇)

中吉(二五尾) 五、八〇〇  
(六、三八〇)

吉(一尾) 三、九〇〇  
(四、二九〇)

コース仕立て  
前菜、刺身、甘味 お付け致します  
十三、〇〇〇  
(三、三〇〇)

※輸入鰻 アンギラジャポニカ種使用

肝吸

三八〇  
(四、八〇)

ごはん大盛り

十二〇〇  
(二、〇〇)



当店の御料理 鰻炭火焼 串焼 鰻重  
お持ち帰り承ります

土鍋ごはん ※二人前より

極鰻土鍋ごはん 一人前五、八〇〇  
(六、三八〇)

鰻土鍋ごはん 一人前三、九〇〇  
(四、二九〇)

黒毛和牛土鍋ごはん 一人前三、九〇〇  
(四、二九〇)

鰻と和牛  
相々土鍋ごはん 一人前四、三〇〇  
(四、七三〇)

極鰻使用

ひつまぶし

〈出汁、薬味付〉

上 八、八〇〇

(九、六八〇)

並 五、八〇〇

(六、三八〇)



名物 国産鰻使用  
鰻天丼

上 三、六〇〇

(三、九六〇)

並 二、七〇〇

(二、九七〇)

コース仕立て

十三、〇〇〇

(三、三〇〇)

前菜、刺身、甘味 お付け致します

〈昼ノ夜〉

黒毛和牛と鰻を食べる 一五、〇〇〇  
(一六、五〇〇)  
よくばり膳

〈昼ノ夜〉

黒毛和牛 一、〇〇〇  
(一、一〇〇)  
季節料理と和牛炭火烧き

〈昼ノ夜〉

鰻あれこれ膳 二、〇〇〇  
(二、一〇〇)  
鰻珍味、お造り、鰻炭火烧、  
ご飯、汁、香、甘味

〈昼のみ〉

草門の冬ごはん 八、〇〇〇  
(八、八〇〇)  
お造り、おばん菜、ごはんのお供、  
とろろ土鍋ごはん 五、〇〇〇  
(五、五〇〇)