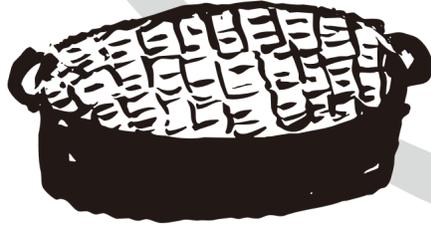


名物鍋

二人前から

ふは旨ッ
うなぎのすき焼き
鰻鍋(うなぎ)

うなぎ(開き)
ごぼう葱
たふり山椒で
鉄なべで
ぐぐぐ



1人前 **3300** (3630円)

黒毛和牛
すき焼き
牛鍋

日本の牛肉は
美味しい
昔ながらの
すき焼き



1人前 **3300** (3630円)

鰻と和牛

二種相々鍋

鰻と牛 二、五〇〇
(二七五〇)
鰻と豚 二、〇〇〇
(二二〇〇)
鰻と鶏 一、八〇〇
(一九八〇)



ごはん・みそ汁・つけもの

五五〇
(六〇五)

鰻と炭火焼/串焼

炭火焼き鰻

(蒲焼/白焼) 一尾 三、九〇〇
(四二九〇)
/うなぎ重) 半尾 一、九八〇
(二一七八)
1/4尾 九九〇
(二〇八九)

当店人気ス、ハシヤル(鰻1/4使用)
何処にも無い鰻白焼にトッピング

- 鰻白焼きキヤビア 一、九八〇 (二一七〇)
- 鰻白焼きからすみ 一、六二〇 (一七八〇)
- 鰻白焼き雲丹みそ 二、四二〇 (二六〇〇)
- 鰻白焼き明太子 一、二〇〇 (一三〇〇)
- 鰻白焼きバルミヤノチーズ 一、二二〇 (一三二〇)
- 鰻白焼き黄身ダレ 一、〇八〇 (一一八〇)
- 鰻白焼き塩昆布 一、〇八〇 (一一八〇)
- 鰻白焼き生胡椒 一、〇八〇 (一一八〇)
- 鰻白焼き麻辣ダレ 一、〇〇〇 (一一〇〇)
- くりから(たれ/塩) 四八〇 (五二〇)
- 短尺(たれ/塩) 五二〇 (五七〇)
- 肝(たれ) 六八〇 (七四〇)
- 鰻つくね(たれ/塩) 六八〇 (七四〇)
- にんにく 四八〇 (五二〇)
- 長葱黒焼 四八〇 (五二〇)
- しいたけ焼 四八〇 (五二〇)
- 茄子焼 四八〇 (五二〇)

旨い一品

- 鶏もも黒焼 六八〇 (七四〇)
- 豚炭火焼 辛味噌だれ 七八〇 (八三八)
- 牛バラ薬味ポン酢 九八〇 (一〇七八)
- 鴨葱ダレ 九〇〇 (九九〇)
- まぐろもつ煮 七八〇 (八三八)
- 鯛かぶと焼 七八〇 (八三八)
- 厚切り鮭塩焼き 一、一八〇 (一二九〇)
- 鯖塩焼/蒲焼 一、一八〇 (一二九〇)
- 銀だら西京焼 一、一八〇 (一二九〇)
- とり唐揚げ 七〇〇 (七七〇)
- アジフライ 五八〇 (六三八)
- 揚げ出し豆腐 六八〇 (七四〇)
- 茄子煮びたし 八八〇 (九三八)
- 海老フライタルタル 一、二〇〇 (一二二〇)
- 刺身 ※別紙でおすすりめもあります。 二、二〇〇 (二四二〇)
- 赤身マグロ 九八〇 (一〇七八)
- サーモン 九〇〇 (九九〇)
- 鱈 あじ 八八〇 (九三八)
- 鱈 さわら 九八〇 (一〇七八)

酒肴/つまみ

- 鰻珍味 五点 二、五〇〇 (二七五〇)
三点 一、五〇〇 (一七五〇)
- 鰻唐揚げ 一、五〇〇 (一七五〇)
- 鰻天ぷら 一、五〇〇 (一七五〇)
- 鰻柳川 二、九〇〇 (三一九〇)
- う巻 二、二〇〇 (二四二〇)
- うざく 二、二〇〇 (二四二〇)
- 肝煮 八〇〇 (八八〇)
- 肝ポン酢 八〇〇 (八八〇)
- うなハム 九八〇 (一〇七八)
- 骨せんべい 四八〇 (五二〇)
- 冷しトマト葱ダレ 五〇〇 (五五〇)
- たたき胡瓜 五〇〇 (五五〇)
- 薬味やつこ 五〇〇 (五五〇)
- キムチ 五〇〇 (五五〇)
- いか塩辛 六八〇 (七四〇)
- 枝豆 五〇〇 (五五〇)
- 鮪とろろ 七八〇 (八三八)
- フライドポテト 六八〇 (七四〇)
- さつま揚げ 八〇〇 (八八〇)
- 明太子炙り 八八〇 (九三八)

お食事

- 炊き込みごはん 一台 一、五〇〇 (一七五〇)
- 浅利(味噌) 一台 一、五〇〇 (一七五〇)
- 深川炊き込みごはん 一台 一、五〇〇 (一七五〇)
- 海鮮炊き込みごはん 一台 三、〇〇〇 (三三〇〇)
- 数量限定 伊勢海老炊き込みごはん 一台 三、八〇〇 (四一八〇)
- 土鍋ごはん 一台 一、八〇〇 (一九八〇)
- 鮭バター土鍋ごはん 一台 一、八〇〇 (一九八〇)
- 鰻蒲焼き土鍋ごはん 一台 四、〇〇〇 (四四〇〇)
- 和牛ペロリ土鍋ごはん 一台 三、五〇〇 (三八五〇)
- うどん 八八〇 (九三八)
- つけ盛うどん 七〇〇 (七五〇)
- 追加一枚 七〇〇 (七五〇)
- とろろ 三〇〇 (三三〇)
- 鶏柚子うどん(温) 一、五〇〇 (一七五〇)
- おにぎり 各五〇〇 (五五〇)

丸亀富士 道玄坂
各種大小宴会
承ります
電話 〇三六四一五一五九六