

西麻布

日

すっぽん

食即

良薬也



養殖すっぽん
服部中村養黿場

仕入れ
一七〇〇
三〇〇

※ すっぽんの生血、刺身は提其致しるせん
天然のすっぽんは基本的に扱いません

(一) すっぽん丸鍋と蕎麦 手打ち

(先付は蕎麦珍味刺身揚下焼) 一八〇〇〇

一五〇〇〇

(二) 相益りんぱ
すっぽん 鰻鍋と蕎麦 手打ち

(先付は蕎麦珍味刺身揚下焼) 一八〇〇〇

(三) すっほん丸鍋(二匹丸ごと)

一人前

二五〇〇〇-

六六〇〇-

(四) すっほんと鰻の双味鍋

すっほん二匹
うなぎ二尾

二八〇〇〇-
八八〇〇-

滋養強壯



すっほん一品

すっほんスナ

一碗

二九〇〇-

燻き 各

すっほん

茶碗蒸し(二九〇〇-

三九〇〇-

煮込

すっほん煮凍り(一八〇〇-

鰻 燻揚

一尾
各

三九〇〇-
一九八〇-

うなぎ/う巻 各
肝ポンス

二三〇〇-
八〇〇-

ととーな

刺身三点 一六〇〇

手作り
おぼろ(甘菜)四リ

初鱈 一三〇〇

(1)五上以上 一人前 一八〇〇
(2)酒菜介入 八上 二五〇〇

鱈(ブリ) 一三〇〇

平目昆布 一三〇〇

鯛(たい) 一三〇〇

鱈(あじ) 一三〇〇

カマクラウ 一〇〇〇

いか 一三〇〇

酒菜(珍味) 一三〇〇
三五天(成)四リ

いか塩辛(あめ)四リ
このゆい(明太子)五〇〇
あじ(あじ)のこ

筍(たけのこ) 炊き(各)

焼き 一五〇〇

天ぷら

筍(たけのこ) 炊き



そばにびうき

月山 クレソン入り

その時のサマ 一〇〇〇

塩とよと 六八〇

空豆 七〇〇

山菜 おひたし 八〇〇

きんびう 小はん 八〇〇

にーん炊き 一〇〇〇

玉こんにやく 六八〇

独活 酢サシ 六八〇

天ぷら 成りあせ 二五〇

山菜 やさ 一八〇

ちあや 一五〇

下口海老 かき揚 一八〇

海老 あめむかき揚 二五〇

えび

鮎 あめび

つまみ あめむ 各二斤

揚下 一六八〇

煮る

魚加 一七八〇

鰻 うなぎ

焼き 塩梅 三九〇〇

揚下 あめむ 一九八〇

肝中 三 一三八〇

うなぎ く 一三八〇

うなぎ こ 一三八〇

うなぎ 味噌 七八〇

うなぎ 煮凍 七八〇

うなぎ 肝 八八〇

骨 せんべい 五〇〇



蕎麦

そば粉

福井 彦城

北海道

とよ時々

弊一冷夜

平打 三八

温昼

棧檄打

十割子り

せいり

成界 一枚

10001

追加

10001

つけ汁

辛味大根せいり

胡麻くまみせいり

各一三〇〇一

ふりかけ薬味

冷—蕎麦

一五〇〇—

かんきつ倍用

ふりかけ薬味

夏サカシ蕎麦

一六〇〇—

本鴨丸糸葱麦

温ったか汁

二八〇〇—

竹筒蕎麦

たけのこ汁

一八〇〇—

びん蕎麦

一五〇〇—

天ぷら蕎麦

二五〇〇—

すき焼き蕎麦

三八〇〇—

西麻布月山