

西麻布

月山



静岡県浜名湖服部中村養黿場より  
仕入れております。

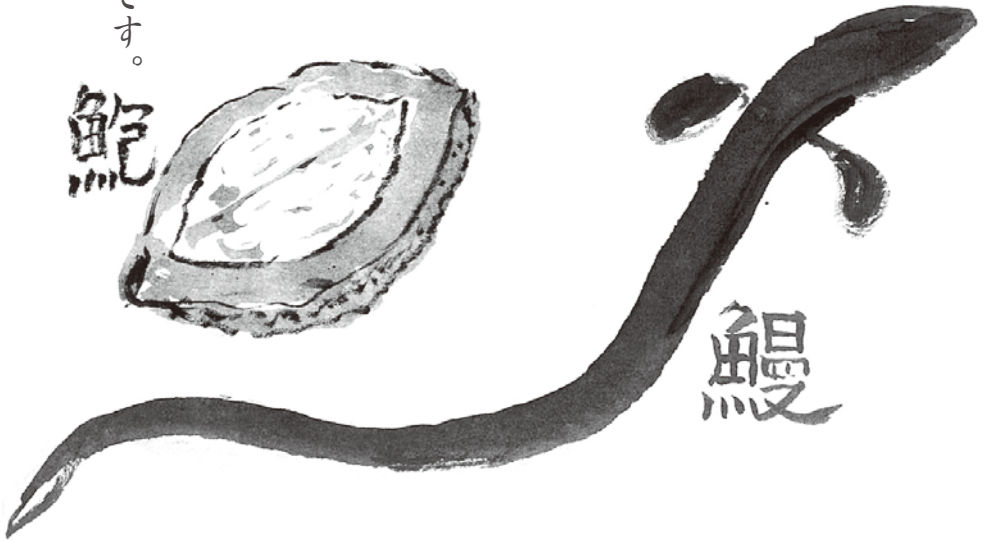
こちらは自然環境に基づいた飼育方法で  
薬剤を一切使用せず育てられ、安心、安全です。

すっぽん鍋は滋味溢れる鍋で  
酒と水でシンプルに炊いております。

鮓

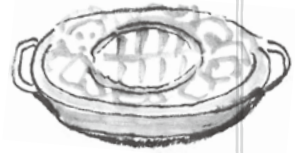


鰻



すつぽん丸鍋 (二匹使用)

お二人様〜三人様が  
よろしいと存じます



(い) すつぽん丸鍋

滋養贅沢

鰻鮓 三味鍋 三三、〇〇〇

(すつぽん一匹、鰻一匹、鮓入り)

(ろ) すつぽん丸鍋

滋養強壯

鰻 二味鍋 二七、〇〇〇

(すつぽん一匹、鰻一匹)

(は) すつぽん丸鍋

滋養

(すつぽん一匹) 二二、〇〇〇

(に) 鰻うなぎ 鍋

浅草ではどぜう鍋、  
西麻布では鰻鍋ちよいと粹に

鰻開き 牛蒡 葱 生姜 山椒を鉄鍋でぐつぐつ

すつぽん鍋 (約1/3使用)

お一人様より召し上がれます  
(※人数分のご注文をお願いします)

(ほ) すつぽん鰻鮓

一人前

三味鍋 一二、〇〇〇

(へ) すつぽん鰻鍋

一人前

二味鍋 九、八〇〇

(と) すつぽん鍋

一人前

七、八〇〇

四、九〇〇



鰻うなぎ

鰻鍋 うなべ

一鍋 四九〇〇―

鰻開き、牛蒡、葱  
生姜、山椒を

うなタレで

鉄鍋でぐつぐつ!!

これは旨い

浅草ではどぜう鍋

西麻布では鰻鍋



鰻地焼き (塩・タレ・梅)

一尾 三、九〇〇―

半尾 一、九八〇―

鰻天ぷら

一尾 三、九〇〇―

半尾 一、九八〇―

鰻珍味盛り

五点 二、五〇〇―  
三点 二、〇〇〇―

鰻串焼 (塩・タレ・梅)

一、三八〇―

鰻肝串焼 (二本より)

一本 六八〇―

うざく

一、三八〇―

う巻

一、五〇〇―

うな肝ポン酢

八八〇―

鰻煮凍り

八八〇―

うな味噌胡瓜

七八〇―

鰻骨せんべい

五〇〇―



## 菜肴

お万菜盛り ばんざい  
五人前、七点  
一人前 一、八〇〇―

酒肴三点 一人前 一、五〇〇―

(いか塩辛、このわた、あん肝  
辛子明太子、鯛のこ 各七八〇―)

つまみどんこ椎茸 八〇〇―

水茄子 八八〇―

月山のサラダ 一、〇〇〇―

つけもの盛り 七八〇―

## 鮑あわび

鮑薬味ポン酢 二、〇〇〇―

鮑炊き 二、〇〇〇―

鮑天ぷら 二、〇〇〇―

鮑味噌漬け 一、〇〇〇―

## 天麩羅

天ぷら盛り合わせ  
(海老、鮑、鰻又は穴子、野菜)  
三、八〇〇―

野菜天ぷら 一、八〇〇―

盛り合わせ  
(野菜三〜五種)

海老かき揚げ ゴロゴロエビ  
一、八〇〇―

どんこ椎茸天ぷら 一、〇〇〇―

水茄子天ぷら 一、〇〇〇―

海老天ぷら 一尾 五八〇―

鮑天ぷら 二、〇〇〇―

鰻天ぷら 一尾 三、九〇〇―  
半尾 一、九八〇―

鮎天ぷら 二、八〇〇―

穴子天ぷら 一、八〇〇―

# 蕎麦

蕎麦粉は福井、茨城北海道その時々

せいろ(手打ニ・八)

鮎蕎麦

せいろ

一、〇〇〇―  
九〇〇―

鮎天せいろ

二、八〇〇―

追加

天せいろ

三、八〇〇―

鮎つゆ蕎麦

二、八〇〇―

海老かき揚げせいろ

二、八〇〇―

鮎ぶっかけ蕎麦

二、八〇〇―

薬味又はとろろ

野菜天せいろ

二、八〇〇―

鰻蕎麦

鴨せいろ

二、八〇〇―

鰻天せいろ

二、八〇〇―

すっぽんスープせいろ

三、八〇〇―

鰻とろろせいろ

二、八〇〇―

辛味おろしせいろ

一、三〇〇―

鰻うざくぶっかけ

二、八〇〇―

胡麻くるみせいろ

一、三〇〇―

鰻つゆ蕎麦

二、八〇〇―

ぶっかけ

とろろおくらぶっかけ蕎麦 一、六〇〇―

納豆卵ぶっかけ蕎麦 一、六〇〇―

みかんぶっかけ蕎麦 一、六〇〇―

薬味ぶっかけ蕎麦 一、五〇〇―

鮑ぶっかけ蕎麦 二、八〇〇―

鰻ざくぶっかけ蕎麦 二、八〇〇―

鰻とろろぶっかけ蕎麦 二、八〇〇―

温（つゆそば）

天ぷらつゆ蕎麦 三、八〇〇―

野菜天ぷらつゆ蕎麦 二、八〇〇―

鮑天ぷらつゆ蕎麦 二、八〇〇―

鴨葱つゆ蕎麦 二、八〇〇―

鰻とろろつゆ蕎麦 二、八〇〇―

鮑九条葱つゆ蕎麦 二、八〇〇―

九条葱つゆ蕎麦 一、三三八―

にしん蕎麦 一、五〇〇―

すっぽんつゆ蕎麦 三、八〇〇―