

京都  
先斗町  
花見小路  
目黒



秋のよろ助  
一番のおすすめ

一、松茸入り 鰻土鍋ごはんコース

鰻珍味

うなぎぬた、煮こり、骨せんべい

鰻うす造りポン酢

鰻肝串

鰻天ぷら

松茸土瓶蒸し

当店自慢の松茸鰻土鍋ごはん

汁、香

お一人様 一三、八〇〇

(二五、八〇〇)

二、松茸なし 鰻土鍋ごはんコース

お一人様

九、八〇〇  
(二〇、七八〇)

## *Recommended* Seasonal Autumn Menu

### 1, Matsutake mushroom & eel clay-pot rice course

松茸入り鰻土鍋ごはんコース

Eel delicacies : eel & green onion w/ Miso dressing, jellied eel aspic, eel-bone cracker, thinly sliced eel Sashimi w/ Ponzu, grilled eel liver skewer, eel Tempura, steamed Matsutake mushroom, our signature Matsutake mushroom & eel clay pot rice w/ soup & Japanese pickles

For 1 person 15,180

### 2, Eel clay pot rice course

This is the menu above, with Matsutake mushrooms removed.

松茸なし 鰻土鍋ごはんコース

For 1 person 10,780

## Autumn Specialties Course

によろ助 秋のご馳走

Eel delicacies : eel & Kujo green onion w/ Miso dressing, jellied eel aspic, eel-bone cracker, steamed Matsutake mushroom, grilled eel (unseasoned), grilled eel skewers, eel Sashimi w/ Ponzu sauce, eel & Matsutake mushroom Sukiyaki w/ rice, soup & Japanese pickles

with Matsutake **13,800**  
For 1 person (15,180)

without Matsutake **9,800**  
For 1 person (10,780)

This is the menu above, with Matsutake mushrooms removed.

## によろ助 秋のご馳走

鰻珍味

うなぎ九条葱ぬた、煮こり、骨せんべい

松茸土瓶蒸し

鰻白焼き

鰻串焼き

鰻造り刺身ポン酢

鰻と松茸の鉄鍋すき焼き

ごはん、汁、香

松茸入り お一人様

一三、八〇〇  
(一五、一八〇)

松茸なし お一人様

九、八〇〇  
(一〇、七八〇)

## 鰻鉄鍋すき焼き

鰻開き牛蒡

葱、生姜、山椒で

ぐつぐつ卵付きです。

東京浅草はどぜう鍋、

京都先斗町は鰻鍋！

一鍋 四、八〇〇  
(五、二八〇)

松茸入り一鍋 六、八〇〇  
(七、四八〇)



Eel iron pot Sukiyaki

鰻鉄鍋すき焼き

5,280

with Matsutake 7,480

## 鰻土鍋ごはん

二人前より

特上(二尾) 八、八〇〇  
(九、六八〇)

一人前

上(二尾) 六、六〇〇  
(七、二六〇)

一人前

並(二尾) 四、五〇〇  
(四、九五〇)

一人前



Eel clay pot rice

鰻土鍋ごはん

Premium : for 1 person 9,680

Superior : for 1 person 7,260

Regular : for 1 person 4,950

## 鰻天井 野菜入り

見てびっくり、

食べて驚き。

鰻の天ぷらは

旨い！

特上 五、八〇〇  
(六、三八〇)

上 四、八〇〇  
(五、二八〇)

並 三、八〇〇  
(四、一八〇)



Eel Tendon w/ vegetables

鰻天井

Premium : for 1 person 6,380

Superior : for 1 person 5,280

Regular : for 1 person 4,180

# 鰻あれこれ

## 鰻珍味

五点 二,〇〇〇  
(二,一〇〇)  
三点 一,五〇〇  
(一,六五〇)

## 鰻つくり うす造り



大 四,二〇〇  
(四,六二〇)  
中 二,八〇〇  
(三,〇八〇)  
小 一,五〇〇  
(一,六五〇)

## 鰻地焼

白焼  
梅焼  
蒲焼



各一尾 三,九八〇  
(四,三七八)

## 鰻丸ぶつ焼

一尾 三,九〇〇  
(四,二九〇)

## 鰻天ぷら

二,八〇〇  
(三,〇八〇)

## 鰻肝焼

朝引きの  
新鮮な肝 一,五〇〇  
(一,六五〇)

## 鰻唐揚

大 三,九〇〇  
(四,二九〇)  
中 二,五〇〇  
(二,七五〇)  
小 一,五〇〇  
(一,六五〇)

### 鰻ざく

一,五〇〇  
(一,六五〇)

### 鰻ぬた

一,三〇〇  
(一,四三〇)

### 九条葱

### 鰻巻

一,五〇〇  
(一,六五〇)

### 鰻肝ポン酢

一,〇〇〇  
(一,一〇〇)

### 鰻ハム

一,三〇〇  
(一,四三〇)

### 鰻とろろ

一,三〇〇  
(一,四三〇)

### 鰻煮凍り

九〇〇  
(九,九〇)

### 鰻へしこ

一,二〇〇  
(一,四三〇)

### 鰻味噌 胡瓜大根付

八〇〇  
(八,八〇)

### うなぎ ポテトサラダ

一,〇〇〇  
(一,二〇〇)

### 骨せんべい

五〇〇  
(五,五〇)

### 漬物盛り

七〇〇  
(七,七〇)

### 松茸入り 肝吸

一,〇〇〇  
(一,一〇〇)

### 肝吸

三〇〇  
(三,一〇〇)

### 松茸 土瓶蒸し

一,八〇〇  
(一,九八〇)

### とまと葱だれ

八〇〇  
(八,八〇)

### 鰻ざく豆腐

一,五〇〇  
(一,六五〇)

### 薬味豆腐

六〇〇  
(六,六〇)

## Eel delicacies

鰻珍味 ..... 5p. **2,200**  
3p. **1,650**

## Eel Sashimi

鰻つくり ..... **L 4,620**  
**M 3,080**  
**S 1,650**

## Grilled eel

Plain / Plum / Soy sauce  
鰻地焼き .... **Each 4,378**

## Chunky grilled eel

鰻丸ぶつ焼 ..... **4,290**

## Eel Tempura

鰻天ぷら ..... **3,080**

## Grilled eel liver

鰻肝焼 ..... **1,650**

## Deep-fried eel

鰻唐揚げ ..... **L 4,290**  
**M 2,750**  
**S 1,650**

## Eel & cucumber vinegar salad

鰻ざく ..... **1,650**

## Eel & Kujo green onion w/ Miso dressing

鰻ぬた ..... **1,430**

## Omelet rolls w/ eel

鰻巻 ..... **1,650**

## Eel liver w/ Ponzu

鰻肝ポン酢 ..... **1,100**

## Cured eel ham

鰻ハム ..... **1,430**

## Eel w/ grated yam

鰻とろろ ..... **1,430**

## Eel aspic

鰻煮凍り ..... **990**

## Eel Heshiko

鰻へしこ ..... **1,430**

## Eel Miso w/ cucumber & radish

鰻味噌 ..... **880**

## Eel potato salad

鰻ポテトサラダ ... **1,100**

## Eel-bone cracker

骨せんべい ..... **550**

## Assorted Pickles

漬物盛り ..... **770**

## Eel liver &

Matsutake soup  
松茸入り肝吸 .... **1,100**

## Eel liver soup

肝吸 ..... **300**

## Steamed Matsutake

松茸土瓶蒸し ..... **1,980**

## Tomato w/ scallion sauce

とまと葱だれ ..... **880**

## Vinegared eel & Tofu

鰻ざく豆腐 ..... **1,650**

## Tofu w/ condiments

薬味豆腐 ..... **660**

とっておき  
 当店自慢の  
 特製山盛り鰻重  
 鰻二尾のせ  
 米もりもり

七、九〇〇  
 (八、六九〇)

*Specialty*  
 Special eel over rice  
 特製山盛り鰻重

8,690

による助名物  
 鰻重松茸入り  
 鰻珍味三点、汁、香付

特上 九、九〇〇  
 (一〇、八九〇)  
 上 七、九〇〇  
 (八、六九〇)  
 並 五、九〇〇  
 (六、四九〇)

*Specialty*  
 Eel over rice  
 w/Matsutake mushroom  
 w/ 3 side dishes, soup &  
 Japanese pickles

鰻重松茸入り

Premium 10,890  
 Superior 8,690  
 Regular 6,490

による助名物  
 鰻鉄鍋松茸すき焼き  
 鰻珍味三点、卵、  
 汁、香、ごはん付

一鍋 七、八〇〇  
 (八、五八〇)  
 松茸なし一鍋 五、八〇〇  
 (六、三八〇)

*Specialty*  
 Eel & Matsutake Sukiyaki  
 in an iron pot  
 w/ 3 side dishes, egg, soup,  
 Japanese pickles & rice

鰻鉄鍋松茸すき焼き

8,580  
 with Matsutake 6,380



# 鰻重

特上 七、九〇〇  
(八、六九〇)

上 五、九〇〇  
(六、四九〇)

並 三、九八〇  
(四、二七八)

## Eel over rice 鰻重

Premium 8,690  
Superior 6,490  
Regular 4,378

# ひつまぶし／鰻井

鰻珍味三点、汁、香付

特上 七、九〇〇  
(八、六九〇)

上 五、九〇〇  
(六、四九〇)

並 三、九八〇  
(四、二七八)

## Chopped eel on rice ひつまぶし

Premium 8,690  
Superior 6,490  
Regular 4,378

## Donburi bowl of rice topped w/ grilled eel 鰻井

Premium 8,690  
Superior 6,490  
Regular 4,378

肝吸

三〇〇  
三〇〇

松茸入り肝吸

一〇〇〇  
二〇〇〇

## Eel liver soup 肝吸 330

## Eel liver & Matsutake soup 松茸入り肝吸 1,100

にょろ助 先斗町

京都府京都市中京区下樵木町201-4

075(256)8808