

# 和牛!!すきやき
# 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、一八〇）

※単品には牛肉、野菜、卵が付きます

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）
ご飯　三〇〇（三三〇）
卵　一五〇（一六五）
漬物　三〇〇（三三〇）

## ご一緒にどうぞ

### 刺身盛合せ
※人数分ご用意致します
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（一、九八〇）

# 鰻鍋

うなぎのすき焼き
当店名物うなべ

※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

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））

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




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）
ご飯 三〇〇（三三〇）
漬物 三〇〇（三三〇）
卵 一五〇（一六五）

# 和牛と鰻 相々鍋

うなぎ
黒毛和牛

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

※二人前より

コース 一人前 七、二〇〇（八、〇二〇）
（単品一人前 四、二〇〇（四、七二〇））




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）
ご飯 三〇〇（三三〇）
漬物 三〇〇（三三〇）
卵 一五〇（一六五）

国産鰻使用

## 極鰻 炭火焼き

白焼／蒲焼／梅焼
山椒味噌焼
柚子味噌焼

一尾 五、八〇〇（六、三八〇）
半尾 二、九〇〇（三、一九〇）
1/3尾 一、九五〇（二、一四五）

## 鰻 炭火焼き

白焼／蒲焼／梅焼
山椒味噌焼
柚子味噌焼

一尾 三、九〇〇（四、二九〇）
半尾 一、九八〇（二、一七八）
1/3尾 一、三八〇（一、五一八）

## 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（二、〇九〇）

## 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（二、一七八）
1/3尾 一、三八〇（一、五一八）

## 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）

## くりから串（たれ／塩）

九〇〇（九九〇）

## 肝串（たれ）

五八〇（六、三八）

## かぶと串（たれ）

五八〇（六、三八）

## 尾っぽ串（たれ）

五八〇（六、三八）

## どんこしいたけ串

四〇〇（四四〇）

## 葱 串

四〇〇（四四〇）

## にんにく串

四〇〇（四四〇）

## うなにんにく串（たれ／塩）

六〇〇（六六〇）

## うな葱串（たれ／塩）

六〇〇（六六〇）

## うなどんこ串（たれ／塩）

六〇〇（六六〇）

※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（六、三八〇）
中 二、九〇〇（三、一九〇）
小 一、九五〇（二、〇四五）

## 鰻刺身

うす造り

大 四、六〇〇（五、〇六〇）
中 二、三〇〇（二、五三〇）
小 一、四〇〇（一、五四〇）

## 鰻珍味盛り

五種 二、八〇〇（三、〇八〇）
三種 一、八〇〇（一、九八〇）

## う巻

大 三、二〇〇（三、五二〇）
中 二、〇〇〇（二、二〇〇）
小 一、三〇〇（一、四三〇）

## うざく

一、二〇〇（一、三二〇）

## 鰻肝ポン酢

一、〇〇〇（一、一〇〇）

## うなとろろ

一、三〇〇（一、四三〇）

## 煮こごり

八六〇（九四六）

## うなハム

九八〇（一、〇七八）

## うな味噌 大根、胡瓜付

六八〇（七四八）

## 骨せんべい

五〇〇（五五〇）

旬の魚

## 刺身盛合せ

一人前 二、八〇〇（三、〇八〇）

※人数分ご用意致します

## 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（一、九八〇）

## 酒肴三点盛り

一、五〇〇（一、六五〇）

## 漬け物盛合せ

七八〇（八五八）

# 国産 極鰻重

うなじゅう 〈汁、香付〉

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
地焼き鰻で
ございます。



大吉（二尾） 二、〇〇〇
（二二、〇〇〇）

中吉（一、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** 十三、〇〇〇
前菜、刺身、甘味 お付け致します （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 〈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（一、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** 十三、〇〇〇
前菜、刺身、甘味 お付け致します （三、三〇〇）

※輸入鰻 アンギラジャポニカ種使用

肝吸 三八〇
（四一八）

ごはん大盛り 十二〇〇
（二二〇）




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
前菜、刺身、甘味 お付け致します
十二、〇〇〇
（三、三〇〇）

〈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
季節料理と和牛炭火焼き
八、八〇〇
（九、六〇〇）

〈昼ノ夜〉
鰻あれこれ膳
鰻珍味、お造り、鰻炭火焼、
ご飯、汁、香、甘味
八、八〇〇
（九、六〇〇）