

おしながき

# 御膳

※価格はすべて  
税込みとなります。



## 蒲焼き御膳

- ・蒲焼き・小鉢
- ・肝吸い・ごはん
- ・香の物・甘味

【梅】	【松】	【特】
4、 3 0 0 円	4、 8 0 0 円	5、 5 8 0 円



## うな重御膳

- ・うな重・小鉢
- ・肝吸い・香の物
- ・甘味

【梅】	【松】	【特】
4、 3 0 0 円	4、 8 0 0 円	5、 5 8 0 円



## せいろ蒸し御膳

- ・せいろ蒸し・小鉢
- ・肝吸い・香の物
- ・甘味

【並】	【特】
4、 5 0 0 円	5、 0 5 0 円



## 白蒲うな重御膳

- ・白蒲うな重・小鉢
- ・肝吸い・香の物
- ・甘味

5、  
2  
5  
0  
円



## 白蒲御膳

- ・蒲焼き・白焼き・小鉢
- ・肝吸い・ごはん
- ・香の物・甘味

5、  
2  
5  
0  
円



## お子様うな重御膳

- ・ミニうな重・茶碗蒸し
- ・お吸物・アイス

1、  
7  
8  
0  
円

※小学生以下のお子様限定

# うなぎ串

※ディナーのみの  
ご提供となります

※価格はすべて  
税込みとなります。

## 黒短尺

蒲焼きを串焼きにしたもの

390円

## 白短尺

白焼きを串焼きにしたもの

390円

## 塩短尺

塩焼きを串焼きにしたもの

390円

## くし巻きタレ

うなぎの背中身を  
串焼きしたもの

380円

## くりからわさび醤油

うなぎの腹身を  
串焼きしたもの

380円

# うなぎ串

※ディナーのみの  
ご提供となります

※価格はすべて  
税込みとなります。

 皮 タレ 350円

うなぎの皮を串焼きにしたもの

 かぶと タレ 250円

うなぎの頭を串焼きにしたもの

 カマ 塩 280円

うなぎのカマ(首の部分)を  
串焼きにしたもの

 肝串 タレ又は塩 390円

うなぎの内臓全体を  
串焼きにしたもの

 レバー タレ又は塩 380円

うなぎの肝臓のみを  
串焼きにしたもの

 ひげ タレ 280円

うなぎの肝の管の部分  
を串焼きにしたもの

 バラ 塩 350円

うなぎのあばらの身を  
串焼きにしたもの

 ヒレ巻き タレ 390円

うなぎの背びれと腹びれを  
ニラで巻き串焼きにしたもの

# うなぎ逸品

※価格はすべて  
税込みとなります。

 うなぎの昆布メ 1,150円

 肝刺し 780円

 うざく 730円

 う巻き **【2カン】** 600円

日本最古のうなぎ料理

 蒲の穂焼き 1,200円

 蒲焼き **【3切れ】** 2,200円

**【5切れ】** 3,700円

特上

**【7切れ】** 4,800円

 白焼き **【3切れ】** 2,200円

**【5切れ】** 3,700円

特上

**【7切れ】** 4,800円

うなぎ蒲焼きの

 茶碗蒸し 650円

 骨せんべい 550円

 鰻也 **【2個】** 800円

 ミニうなぎ重 1,650円  
漬物付き

 肝吸い 450円

 う鍋 **【1人前】** 2,700円

(2人前より・7月、8月以外)

## 懐石料理



おまかせ懐石

8,800円〜

〔ご予算に応じて〕



おまかせう鍋懐石

8,000円〜

### ◆事前予約が必要です。

当店の懐石料理はどれも、その季節の旬の食材を  
ふんだんに使用しており、一つ一つ手作りで  
ご提供致しております。  
その為、事前のご予約をお願いしております。  
また、季節や仕入れ状況によって、コースの内容を  
決めております。  
詳しくは、スタッフまでお尋ねください。