うなぎまぶし

国内産活うなぎを一匹使用。
ふっくら蒸してから、特製の
たれで香ばしく焼きあげました。

先ずはよく混ぜ合わせて下さい。
最初の一杯目は
そのままで。
二杯目は薬味とダシで
お茶漬け風に。
三杯目はお好みの食べ方で
お楽しみください！

［鰻一匹分、吸物付］
［肝吸に変更は+190円］ 5,300円

石焼(いしやき)うなぎまぶし

当店自慢の活鰻かば焼きを熱々石焼で
香ばしいおこげと共にご堪能下さい。

［鰻１匹分、吸物付］
［肝吸に変更は+190円］ 5，460円

［鰻半匹分、吸物付］
［肝吸に変更は+190円］ 3，220円

お手軽(てがる)まぶし

うなぎ半匹を使ったまぶしご飯です。

［鰻半匹分、味噌汁付］
［肝吸に変更は+190円］ 3,070円

うなぎと刺身御膳(さしみごぜん)

活うなぎ半匹を継ぎ足して使用している、当店自慢のタレで
焼き上げました。　新鮮な刺身三種盛、白米、味噌汁、お新香付

［鰻半匹分、吸物付］
［肝吸に変更は+190円］ 4,050円

うなぎと天ぷら御膳(てんぷらごぜん)

活うなぎ半匹のかばやきと海老・かき揚・野菜の
天ぷらをご用意しました。白米、味噌汁、お新香付

［鰻半匹分、吸物付］
［肝吸に変更は+190円］ 4,030円

旬(しゅん)のうなぎ海鮮(かいせん)ちらしそば膳(ぜん)

麺は、うどんに変更も可
温・冷をお申し付け下さい。 3,980円