

御食事

税込価格

| | | | |
|------------------|---------------------|--------------------------|---------|
| ひつまぶ 櫃塗し | 肝吸椀付 | 特(中詰) | 2 9 0 0 |
| | // | | 2 2 5 0 |
| うなぎ井 | 肝吸椀付 | 特(中詰) | 2 0 0 0 |
| | // | | 1 7 0 0 |
| うな重 | 肝吸椀付 | 特 | 2 2 5 0 |
| | // | | 1 9 0 0 |
| なが 長焼き御飯 | 肝吸椀付 | 特 | 2 1 5 0 |
| | // | | 1 8 0 0 |
| 海鮮櫃塗し | 吸物椀付 | ～ お造里 ^{つくり} 櫃塗し | 2 2 5 0 |
| お造里御飯 | | | 1 7 0 0 |
| | ※お造里(四種盛)、白飯、吸物椀、香物 | | |
| てんぷらごはん 天麩羅御飯 | | | 1 7 0 0 |
| | ※天麩羅、白飯、吸物椀、香物 | | |

お子様丼・膳

☆お子様丼・膳は、百円増しでデザートをご注文いただけます。
抹茶・チョコ各アイス・柚子・ライチ各シャーベットより一点。

税込価格

| | | |
|-------|---|---------|
| お子様丼 | 肝吸椀付 | 1 1 0 0 |
| | ※お子様限定メニューです。大人は、ご遠慮下さい。 | |
| お子様御膳 | | 1 6 0 0 |
| | ※お子様丼、小茶碗蒸、海老フライ、サラダ、肝吸椀、香物 ※お子様限定メニューです。大人は、ご遠慮下さい。 | |

御膳

☆御膳・鰻松華堂は、百円増しでデザートをご注文いただけます。
抹茶・チョコ各アイス・柚子・ライチ各シャーベットより一点。
税込価格

| | | |
|--------------------------------|---|------|
| 櫃塗し ^{ごぜん} 御膳 | | 3250 |
| ※小櫃塗し、小茶碗蒸、お造里(三種盛)、肝吸椀、香物 | | |
| うなぎ御膳 | 花 | 2900 |
| ※長焼き、小茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、肝吸椀、香物 | | |
| | 月 | 2500 |
| ※長焼き、小茶碗蒸、鯉の洗い、白飯、肝吸椀、香物 | | |
| 白焼き御膳 | 花 | 2900 |
| ※鰻白焼き、小茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、肝吸椀、香物 | | |
| | 月 | 2500 |
| ※鰻白焼き、小茶碗蒸、鯉の洗い、白飯、肝吸椀、香物 | | |
| うなぎ松華堂 ～ 一段 | | 2250 |
| ※松華堂、小茶碗蒸、白飯、肝吸椀、香物 | | |
| 天麩羅御膳 | 花 | 2750 |
| ※天麩羅、小茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物 | | |
| | 月 | 2350 |
| ※天麩羅、小茶碗蒸、鯉の洗い、白飯、吸物椀、香物 | | |
| お造里 ^{つくり} 御膳 | | 2900 |
| ※海魚お造里(五種盛)、小茶碗蒸、白飯、吸物椀、香物、酢の物 | | |
| 和牛カルビ焼き御膳 | | 2500 |
| ※カルビ鉄扇、小茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物 | | |
| 和牛しゃぶ御膳 | | 2900 |
| ※牛しゃぶ、小茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物 | | |
| 和牛ヒレ石焼き御膳 | | 3000 |
| ※ヒレ石焼き、小茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物 | | |

うなぎ 鰻料理

税込価格

| | | | |
|----------------------------|----------|----|---------|
| うなぎ ^{なが} 長焼き | ～ 蒲焼き | 一尾 | 2 2 5 0 |
| | | 特 | 1 9 0 0 |
| | | | 1 6 0 0 |
| うなぎ ^{しら} 白焼き | | 一尾 | 2 2 5 0 |
| | | 小 | 1 4 0 0 |
| う巻 ^{まき} | ～ 鰻の玉子巻き | 大 | 2 1 0 0 |
| | | 小 | 1 3 0 0 |
| うざく 鰻冊 | ～ 鰻の酢の物 | | 7 0 0 |
| 鰻 ^{きもわさ} の肝山葵 | | | 6 5 0 |
| 鰻の肝ぽん酢 | | | 6 5 0 |
| うなぎ ^{たた} の叩き | | | 1 0 5 0 |
| 鰻の肝焼き | | | 9 5 0 |
| うなぎ ^{きもすいわん} の肝吸椀 | | | 2 1 0 |

川魚料理

税込価格

| | | | |
|-------------------------------|-----------|--|-------|
| こいのあらい 鯉の洗ひ | | | 8 5 0 |
| ※付け味噌は、ご注文一人前につき一つとさせていただきます。 | | | |
| 鯉 ^{わん} こく椀 | ～ 合わせ味噌仕立 | | 6 0 0 |
| どじょう ^{かば} 泥鰌 | の蒲焼き | | 8 5 0 |
| 泥鰌 ^{やながわなべ} | の柳川鍋 | | 9 0 0 |

泥鰯汁椀 ～ まるや八丁味噌と西京味噌の合わせ味噌仕立 480

なまず かばや
鯰の蒲焼き 時価

※大きさにより御値段が変わります。

純系名古屋コーチン

税込価格

名古屋コーチンの刺身 950

※梅肉、生姜醤油よりお選び下さい。

名古屋コーチン手羽先の石焼き 750

名古屋コーチン鉄扇焼き 1150

前菜

税込価格

前菜三種盛り 600

お造り

税込価格

とき
季のお造り盛り合わせ 遊 2000

※五種盛。

楽 1200

※三種盛。

お造り卸し和え ～ 胡麻ぼん酢仕立 550

うに
雲丹の殻盛り造り 800

たこ
活蛸の薄造り 950

まぐろ
鮪のお造り 1050

鮪の山掛け

850

焼き物

税込価格

出し巻

大

1050

小

600

和牛カルビの和風鉄扇焼き

1400

和牛ヒレの和風石焼きステーキ

2000

あわび

鮑の石焼きステーキ ~ 一殻

2300

蒸し物・鍋物

税込価格

茶碗蒸し

630

和牛のしゃぶしゃぶ

1900

※胡麻垂れ又は、ぼん酢よりお選び下さい。

揚げ物

税込価格

あなご

穴子の天麩羅 ~ 一本揚げ

1050

てんぷら

天麩羅の盛り合わせ

1400

えび

海老の天麩羅

1450

酢の物

| | 税込価格 |
|--------------------------------------|------|
| 酢の物盛り合わせ | 850 |
| <small>くらげ</small> 海月の酢の物 ~ 中華酢仕立 | 650 |
| <small>たこ</small> 蛸の酢の物 | 750 |

サラダ

| | 税込価格 |
|------------|------|
| 野菜サラダ | 550 |
| 河豚鉄皮サラダ | 800 |
| 帆立貝サラダ | 800 |
| いくらサラダ | 800 |
| 海鮮海藻サラダ | 800 |
| 名古屋コーチンサラダ | 800 |
| 松葉蟹サラダ | 900 |

はん わん こうのもの 飯・椀・香物

| | 税込価格 |
|---------------------------|------|
| <small>はくはん</small> 白飯 | 280 |
| 赤出し <small>わん</small> | 280 |
| 季節の漬物盛り合わせ | 480 |

お茶漬け

☆午後の部(午後五時より)のみになります。

| | 税込価格 |
|----------------------------|------|
| しぐれ茶漬け | 550 |
| いくら茶漬け | 550 |
| <small>まぐろ</small> 鮪茶漬け | 650 |
| うなむすび茶漬け ~ 五穀米入り | 800 |

デザート

| | 税込価格 |
|-------------------------------|------|
| <small>まっちゃん</small> 抹茶アイス | 300 |
| チョコレートアイス | 300 |
| <small>ゆず</small> 柚子シャーベット | 300 |
| ライチシャーベット | 300 |

旬のお薦め

税込価格

★前菜

| | |
|---|-------|
| いくら <small>なます</small> 膾 | 4 5 0 |
| 新銀杏塩煎り | 5 5 0 |
| 赤海鼠酢 <small>なまこ</small> ～ <small>みぞれ</small> 霰酢仕立 | 6 5 0 |
| 鮫鱈の肝ぽん酢 | 6 5 0 |
| 河豚ひれ酒 | 8 0 0 |
| 鱈の白子ぽん酢 | 8 5 0 |

★お造り

| | |
|----------|---------|
| 帆立貝殻盛り造り | 5 5 0 |
| 牡丹海老のお造り | 8 5 0 |
| 間八のお造り | 9 0 0 |
| 松葉蟹のお造り | 1 1 0 0 |

★焼き物

| | |
|------------------------------|---------|
| <small>とらふぐ</small> 寅河豚の鉄扇焼き | 1 4 0 0 |
|------------------------------|---------|

★蒸し物

| | |
|-----------------------------|-------|
| <small>だら</small> 真鱈の白子茶碗蒸し | 7 5 0 |
|-----------------------------|-------|

★揚げ物

| | |
|----------|-------|
| 真鱈白子揚げ出し | 8 0 0 |
|----------|-------|

寅河豚唐揚げ 1 2 0 0

松葉蟹の天婦羅 1 3 0 0

★鍋物 ～ 一人鍋

真鱈白子鍋 1 3 5 0

★酢の物

殻付き生牡蠣^{かき} ～ 一殻 3 1 5

※カクテルソース又は、ぼん酢よりお選び下さい。

寅河豚鉄皮 ～ 河豚皮ぼん酢仕立 5 0 0