

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		

お子様井・膳

☆お子様井・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

お子様井	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
	※お子様井、冷茶碗蒸、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		3 2 5 0
※小櫃塗し、冷茶碗蒸、お造里(三種盛)、肝吸椀、香物		
うなぎ御膳	花	2 9 0 0
※長焼き、冷茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、肝吸椀、香物		
	月	2 5 0 0
※長焼き、冷茶碗蒸、鯉の洗い、白飯、肝吸椀、香物		
白焼き御膳	花	2 9 0 0
※鰻白焼き、冷茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、肝吸椀、香物		
	月	2 5 0 0
※鰻白焼き、冷茶碗蒸、鯉の洗い、白飯、肝吸椀、香物		
うなぎ松華堂 ~ 一段		2 2 5 0
※松華堂、冷茶碗蒸、白飯、肝吸椀、香物		
天麩羅御膳	花	2 7 5 0
※天麩羅、冷茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物		
	月	2 3 5 0
※天麩羅、冷茶碗蒸、鯉の洗い、白飯、吸物椀、香物		
お造里 ^{つくり} 御膳		2 9 0 0
※海魚お造里(五種盛)、冷茶碗蒸、白飯、吸物椀、香物、酢の物		
和牛カルビ焼き御膳		2 5 0 0
※カルビ鉄扇、冷茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物		
和牛冷しゃぶ御膳		2 9 0 0
※牛しゃぶ、冷茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物		
和牛ヒレ石焼き御膳		3 0 0 0
※ヒレ石焼き、冷茶碗蒸、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
鰻冊 ^{うざく} ~ 鰻の酢の物		7 0 0
鰻の肝山葵 ^{きもわさ}		6 5 0
鰻の肝ぼん酢		6 5 0
うなぎの叩き ^{たた}		1 0 5 0
鰻の肝焼き		9 5 0
うなぎの肝吸椀 ^{きもすいわん}		2 1 0

川魚料理

税込価格

鯉 ^{こいの} の洗い		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。		
鯉こく椀 ^{わん} ~ 合わせ味噌仕立		6 0 0
泥鰌 ^{どじょう} の蒲焼き ^{かば}		8 5 0
どぜう ^{どじょう} の柳川鍋 ^{やながわなべ}		9 0 0

どぜう汁椀 ～ 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・旬菜

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。

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

焼き物

		税込価格
出し巻	大	1 0 5 0
	小	6 0 0
和牛カルビの和風鉄扇焼き		1 4 0 0
和牛ヒレの和風石焼きステーキ		2 0 0 0
<small>あわび</small> 鮑の石焼きステーキ ~ 一殻		2 3 0 0

揚げ物

	税込価格
<small>あなご</small> 穴子の天麩羅 ~ 一本揚げ	1 0 5 0
<small>てんぷら</small> 天麩羅の盛り合わせ	1 4 0 0
<small>えび</small> 海老の天麩羅	1 4 5 0

酢の物

	税込価格
酢の物盛り合わせ	8 5 0
<small>くらげ</small> 海月の酢の物 ~ 中華酢仕立	6 5 0
<small>たこ</small> 蛸の酢の物	7 5 0
和牛の冷しゃぶしゃぶ	1 9 0 0

※胡麻垂れ又は、ぼん酢よりお選び下さい。

サラダ

	税込価格
野菜サラダ	550
平木貝サラダ	700
海鮮海藻サラダ	800
名古屋コーチンサラダ	800

はん わん こうのもの 飯・椀・香物

	税込価格
はくはん 白飯	280
赤出し ^{わん} 椀	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
まぐろ 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
まっちゃ 抹茶アイス	300

チョコレートアイス	300
柚子 ^{ゆず} 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

枝豆塩茹で	450
冷し蓴菜 ^{じゆんさい}	550
蓴菜とろろ	600
海葡萄とろろ掛け	600
蛸烏賊沖漬け	650

★お造り

平木貝殻盛り造り	750
鱧落とし造り	1300

※梅肉又は、山葵醤油よりお選び下さい。

★焼き物

丸茄子の田楽焼き	650
鯛鎌塩焼き	750
鮎の塩焼き ~ 備長炭焼き	850
鮎田楽 ~ 備長炭焼き	900

★蒸し物

鱧柳川鍋	1300
------	------

★揚げ物

鱧天麩羅	900
赤車海老唐揚げ	650