

## 櫃塗し・御食事

税込価格

ひつまぶ 櫃塗し	お出し・肝吸椀付	特(中詰)	3 1 0 0
〃		並	2 4 5 0
	〃	小	1 6 0 0
※櫃塗し(小)は、ミニサイズです。お試しに。			
うなぎ井	肝吸椀付	特(中詰)	2 1 5 0
	〃		1 8 5 0
うなぎ重	肝吸椀付	特	2 4 0 0
	〃		2 0 5 0
なが 長焼き御飯	肝吸椀付	特	2 3 0 0
	〃		1 9 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。
- ☆卵アレルギーの方は、茶碗蒸しを酢の物に変更出来ます。
- ☆お子様限定メニューです。大人は、御遠慮ください。

税込価格

お子様井	肝吸椀付		1 2 5 0
お子様御膳			1 7 5 0
※お子様井、小茶碗蒸、海老フライ、サラダ、肝吸椀、香物			

当店の米は、国産コシヒカリを使用しております。

## 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

☆卵アレルギーの方は、茶碗蒸しを酢の物に変更出来ます。

税込価格

櫃塗し <sup>ごぜん</sup> 御膳		3450
※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	3100
※長焼き、小茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、肝吸椀、香物		
	月	2700
※長焼き、小茶碗蒸、鯉の洗い、白飯、肝吸椀、香物		
白焼き御膳	花	3100
※鰻白焼き、小茶碗蒸、お造里(三種盛)、白飯、肝吸椀、香物		
	月	2700
※鰻白焼き、冷茶碗蒸、鯉の洗い、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 <sup>つくり</sup> 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		

当店の米は、国産コシヒカリを使用しております。

## うなぎ 鰻料理

税込価格

うなぎ <sup>なが</sup> 長焼き	～ 蒲焼き	一尾	2450
		特	2100
			1800
うなぎ <sup>しら</sup> 白焼き		一尾	2450
		小	1600
※生姜又は、山葵をお好みで、つけつゆとお召し上がり下さい。			
う <sup>まき</sup> 巻	～ 鰻の玉子巻き	大	2100
		小	1300
う <sup>ぎく</sup> 鰻冊	～ 鰻の酢の物		700
鰻 <sup>きもわさ</sup> の肝山葵			650
鰻の肝ぽん酢			650
うなぎ <sup>たた</sup> の叩き			1050
鰻の肝焼き			950
うなぎ <sup>きもすいわん</sup> の肝吸椀			210

## 川魚料理

税込価格

こいの <sup>あらい</sup> 洗い			850
※付け味噌は、ご注文一人前につき一つとさせて頂きます。			
鯉 <sup>わん</sup> こく椀(鯉汁)	～ 合わせ味噌仕立		600
どじょう <sup>かば</sup> 泥鰌の蒲焼き			850

やながわなべ  
泥鰯の柳川鍋 1 1 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 6 0 0

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

名古屋コーチン手羽先の石焼き 7 5 0

名古屋コーチン鉄扇焼き 1 1 5 0

## 前菜

税込価格

前菜三種盛り 6 0 0

## お造り

税込価格

とき  
季のお造り盛り合わせ 遊 2 0 0 0  
※五種盛。

楽 1 2 0 0

※三種盛。

うに  
雲丹の殻盛り造り 8 0 0

まぐろ  
鮪のお造り 1 0 5 0

## 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

## 蒸し物・鍋物

	税込価格
小茶碗蒸し	3 8 0
茶碗蒸し	6 0 0
和牛のしゃぶしゃぶ	1 9 0 0
※胡麻垂れ又は、ぼん酢よりお選び下さい	

## 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>えび</small> 海老の天麩羅	1 4 5 0
<small>てんぷら</small> 天麩羅の盛り合わせ	1 4 0 0

## 酢の物

	税込価格
酢の物盛り合わせ	8 5 0
もずく酢	3 5 0
<small>くらげ</small> 海月の酢の物 ~ ぼん酢仕立	6 5 0

たこ  
蛸の酢の物 750

## サラダ

税込価格

野菜サラダ	550
いくらサラダ	750
帆立貝サラダ	750
海鮮海藻サラダ	800
松葉蟹サラダ	800
鉄皮サラダ	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 <small>わん</small> 椀	280
べったら(奈良漬け)の漬物盛り合わせ ※井・膳に添えられている物と同じです。	400
季節の漬物盛り合わせ	480

## お茶漬け ~ 鰹・昆布出し茶漬け

☆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	480
いくら茶漬け	550

うなぎ茶漬け ～ 蒲焼き仕立て

850

当店の米は、国産コシヒカリを使用しております。

## デザート

	税込価格
抹茶 <sup>まっちゃ</sup> アイス	300
チョコレートアイス	300
柚子 <sup>ゆず</sup> 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

ふぐ  
河豚ひれ酒

800

かき  
殻付き生牡蠣 ～ 一般

300

※カクテルソース又は、ぼん酢よりお選び下さい。

いくら膾

450

ぎんなん  
塩煎り银杏

500

あかなまこ  
赤海鼠酢

600

あんこう  
鮫鰾の肝ぼん酢

650

鱈白子ぼん酢

850

### ★お造り

帆立貝の殻盛り造り

750

ぼたん  
牡丹海老のお造り

850

間八お造り

1100

### ★揚げ物

まいたけ  
舞茸天麩羅

600

鱈白子揚げ出し

850

寅河豚の唐揚げ

1200

### ★蒸し物

う茶碗蒸し 630

— 裏面・グランドメニューも御覧下さい。 —

★鍋物

寄せ鍋 1050

寅河豚鍋 1350

鱈白子鍋 1450

★酢の物

寅河豚<sup>てっぴ</sup>鉄皮 ～ 河豚皮ぼん酢仕立 500