

うなぎ



きたお

お品書き

うなぎ重

吸物・香の物付



梅	四、八〇〇円
竹	五、九〇〇円
松	七、〇〇〇円

※ご飯大盛 二〇〇円  
 ※肝吸変更 四〇〇円

《昼限定》  
せいろ蒸し

吸物・香の物付



並	三、八五〇円
上	四、九五〇円

※ご飯大盛 二〇〇円  
 ※肝吸変更 四〇〇円

肝焼き

八八〇円

《数量限定》

御膳

うなぎ重御膳

小鉢造り 茶碗蒸し  
うなぎ重 吸物 香の物



梅	七、五五〇円
竹	八、六五〇円
松	九、七五〇円

※ご飯大盛 二〇〇円  
 ※肝吸変更 四〇〇円

《昼限定》  
せいろ蒸し御膳

小鉢造り 茶碗蒸し  
せいろ蒸し 吸物 香の物



並	六、六〇〇円
上	七、七〇〇円

※ご飯大盛 二〇〇円  
 ※肝吸変更 四〇〇円

蒲焼御膳

小鉢造り 茶碗蒸し 蒲焼  
ごはん 吸物 香の物



梅	七、五五〇円
竹	八、六五〇円
松	九、七五〇円

※ご飯大盛 二〇〇円  
 ※肝吸変更 四〇〇円

\*表示価格はすべて税込です。

鰻

骨せんべい「粉節和え」 七三〇円  
 肝焼き 八八〇円  
 うぎくおろし 一、二一〇円  
 鰻とろろ茶碗蒸し 一、二一〇円  
 う巻きとろろ大 一、九八〇円  
 う巻きとろろ 九九〇円

白焼(蒲焼)

梅 四、四〇〇円  
 竹 五、五〇〇円  
 松 六、六〇〇円  
 一人おひとつキャビア 三、三〇〇円  
「白焼とご一緒」



逸品

わさび枝豆 六六〇円  
 豆腐味噌漬け 八八〇円  
 さきいかバター 八八〇円  
 板わさ(鱧・甘鯛すり身使用) 九五〇円  
 えいひれ 一、一〇〇円  
 まぐろ胡麻醤油和え 一、二一〇円  
 お造り二種(お一人様用) 一、四五〇円  
 ふわふわ出汁巻き玉子 一、一〇〇円  
「マキシマム濃い玉子使用」  
 贅沢茶碗蒸し 八八〇円



甘味

本日の甘味

水菓子

※別紙参照ください

おのみもの

《生ビール》  
 アサヒスーパードライ 九〇〇円  
 《瓶ビール》  
 アサヒスーパードライ 中瓶 九五〇円  
 《ウイスキー》  
 スーパーニッカ 八〇〇円  
 富士 シングルモルト 一、三〇〇円  
 山崎 一、六〇〇円  
 山崎 12年 二、〇〇〇円  
 《焼酎》  
 富乃宝山(芋)鹿兒島 八〇〇円  
 なかむら(芋)鹿兒島 九五〇円  
 中々(麦)宮崎 八五〇円  
 鳥飼(米)熊本 九〇〇円  
 《日本酒》徳利 一五〇ml  
 菊姫にがり酒冷・燗(石川) 一、三〇〇円  
 純土 純米吟醸 冷・燗(和歌山) 一、五〇〇円  
 田中六五 純米 冷(福岡) 一、八〇〇円  
 超王祿 本生 純米 冷(島根) 二、〇〇〇円  
 獺祭 三割九分 冷(山口) 二、一〇〇円  
 《焼酎割り》  
 香檳烏龍ハイ 八〇〇円  
 ジャスミンハイ 八〇〇円  
 温州みかんサワー 八五〇円  
 かぼすサワー 八五〇円  
 《梅酒》  
 うぐいすとまり 鶯とろ 九〇〇円

《ワイン》  
 ワインリストをご用意しております

《ノンアルコール》  
 アサヒドライゼロ 八〇〇円  
 香檳烏龍茶 七〇〇円  
 ジャスミン茶 七〇〇円  
 安曇野産アップルジュース 九〇〇円  
 (シナノゴールド)  
 プレミアム蜜柑ジュース 九〇〇円  
 (鳳凰美田)  
 ヒルドン 九〇〇円  
 スパークリングウォーター (英国)

※コースは別途サービスタ料を頂戴致します。  
 ※表示価格はすべて税込です。