



活うなぎ

石焼うなぎまぶし

5,460円

国内産うなぎを一匹使用。
お焦げがうまい。
お茶漬けにして美味。



うなぎまぶし

5,300円

国内産うなぎを一匹使用。
うなぎをよく混ぜ合わせて下さい。
最初はそのまま。
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どうぞ！

国内産うなぎを二匹使用。肝吸い付

至福うな重 10,600円



国内産うなぎを一匹半使用。

うな重特 7,800円

国内産うなぎを一匹使用。
一番美味しい大きさの鰻を使用

うな重 5,100円

肝吸いに変更は、190円増



国内産うなぎを一匹使用。
大番特製うなぎのだし醤油使用

しょうゆ焼
うな重

5,100円



うな重麺セット

生そば・讃岐うどん 5,510円
稲庭うどん 5,580円

(半かけ・半ざるをご指定ください。)



ご飯の量はそのまま
半匹の鰻を美味しく焼き上げました。

うな重(梅) 2,900円



うな重(梅)麺セット

生そば・讃岐うどん 3,310円
稲庭うどん 3,380円

(半かけ・半ざるをご指定ください。)



活うなぎ蒲焼【一匹】

活うなぎ蒲焼【一匹】

5,100円

活うなぎ蒲焼【半匹】

2,900円



天ぷら付セイロそば

天ぷら付セイロそば
1,800円

天ぷら付セイロ讃岐うどん
1,800円

天ぷら付セイロ稻庭うどん
2,020円



板そば

板 そば 1,390円

板 讃岐うどん
1,390円

板 稲庭うどん
1,720円

かもなんばん

鴨南蛮つけ板そば

1,780円

鴨南蛮つけ板讃岐うどん
1,780円

鴨南蛮つけ板稻庭うどん
1,920円



鴨南蛮つけ板そば

ざるそば 860円

ざる讃岐うどん
860円

ざる稻庭うどん
1,000円



ざるそば



天ぷら温そば 1,740円



舞茸天温そば 1,660円

鍋焼きうどん
1,830円



餅入り・海老天・辛味噌付
お好みにあわせて辛味噌を入れて
お楽しみください。



こけしの里
限定釜めし

舞牛釜めし
1,890円

かけそば 860円
かけ讃岐うどん 860円
かけ稻庭うどん 1,000円

ひやだれの追加 170円

※お好みで讃岐うどん・稻庭うどんに
変更できます。

そば・讃岐うどん大盛は+290円
稻庭うどん変更は +140円

名物 創作 わっぱ飯



鮭茶漬けわっぱ飯 1,980円

鮭とイクラのわっぱ飯をお楽しみください。
お茶碗に分けてお好きな薬味と出汁でお茶漬け
としてもお楽しみいただけます。

半そばセット	2,390円
半讃岐うどんセット	2,390円
半稻庭うどんセット	2,460円

(冷(ざる)か温(かけ)をご指定下さい)

五目彩りわっぱ飯 1,910円

山菜や海鮮など旬の素材を盛り込みました

半そばセット	2,320円
半讃岐うどんセット	2,320円
半稻庭うどんセット	2,390円

(冷(ざる)か温(かけ)をご指定下さい)



海鮮わっぱ飯 1,980円

旬の海鮮をちらし鮓風に

半そばセット	2,390円
半讃岐うどんセット	2,390円
半稻庭うどんセット	2,460円

(冷(ざる)か温(かけ)をご指定下さい)



当店人気商品

川俣シャモ
石焼親子丼 2,000円

地鶏川俣シャモのもも肉・胸肉をミックスしてたまごで閉じた究極の親子石鍋
一杯目はそのままお召し上がりください。
二杯目は出汁でお茶漬け風にして白ごま・青のり・わさび・山椒をお好みでかけてお召し上がりください。
石鍋に出来るお焦げ飯もおいしいです。



豚ソースかつ丼 1,720円



豚生姜焼き定食 1,500円

海老天重 1,840円



お子様バーグランチ

小学生以下限定

お子様バーグランチ	830円
お子様カレーランチ	830円
お子様そば(冷)	470円
お子様稲庭うどん(冷)	580円