

うなぎまぶし



[鰻一匹分、吸物付]
[肝吸に変更は+190円]

5,300 円

国内産活うなぎを一匹使用。
ふっくら蒸してから、特製のたれで
香ばしく焼きあげました。
先ずはよく混ぜ合わせて下さい。
最初の一杯目はそのまま。
二杯目は薬味とダシでお茶漬け風に。
三杯目は好みの食べ方で
お楽しみください！

うなぎと刺身御膳



活うなぎ半匹を継ぎ足して使用している、当店自慢のタレで
焼き上げました。新鮮な刺身三種盛、白米、味噌汁、お新香付

[鰻半匹分、吸物付]
[肝吸に変更は+190円]

4,050 円

うなぎと天ぷら御膳



活うなぎ半匹のかばやきと海老・かき揚・野菜の
天ぷらをご用意しました。白米、味噌汁、お新香付

[鰻半匹分、吸物付]
[肝吸に変更は+190円]

4,030 円

お手軽まぶし



うなぎ半匹を使ったまぶしご飯です。

[鰻半匹分、味噌汁付]
[肝吸に変更は+190円]

3,070 円

石焼うなぎまぶし



当店自慢の活鰻かば焼きを熱々石焼で
香ばしいおこげと共に堪能下さい。

活一匹 5,460 円
活半匹 3,220 円

[鰻一匹分、吸物付]
[肝吸に変更は+190円]

