

国産

うなぎ

うな重



[鰻1匹分、吸物付]
[肝吸に変更は+190円]

5,100円

錦重 ~上~



当店人気の「うな重」と「もうもう重」の共演！ 4,780円
※鰻半匹分と「もうもう重」の牛肉半分が1つのお重に入っています

鰻一品料理

蒲焼	税込 5,100円
蒲焼(梅)	税込 2,900円
白焼き	税込 5,100円
白焼き(梅)	税込 2,900円
肝焼き	一本 税込 510円 (数量限定2本より)



※ご飯の量を調整できます。大盛、お替り無料です。ご注文の際、お声掛け下さいませ。

しふく じゅう
至福うな重



[鰻2匹分、吸物・茶碗蒸し付]
[肝吸に変更は+190円]

10,600円

とく じゅう
特うな重

[鰻1匹半分、吸物・茶碗蒸し付]
[肝吸に変更は+190円]

7,800円

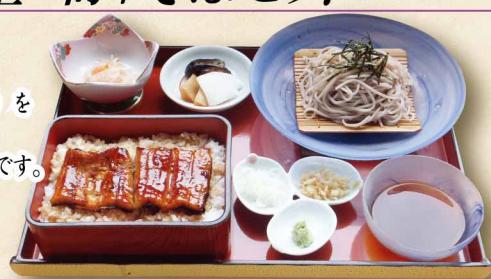
じゅう うめ
うな重 梅

[鰻半匹分、味噌汁付]
[肝吸に変更は+190円]

2,900円

じゅう うめ
うな重 梅半そばセット

半そば(ざる・かけ)を
との組み合わせ。
うどんに変更も可能です。



[鰻半匹分]

3,310円

おもてなしのうなぎ



まぶし膳 7,300円
うな重膳 7,100円

まぶし・うな重それぞれに豪華なお刺身を添えました。茶碗蒸付

うなぎまぶし



〔鳗一匹分、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で。
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
お楽しみください！

鰻づくし膳

5食限定

4,730円

鰻寿司・うざく・うまき
鰻の柳川鍋・鰻カマ焼・サラダ
骨せんべいなどの鰻づくしのお膳です。
吸物付。



お手軽まぶし



[鰻半匹分、味噌汁付]

〔吸込+190円〕

うなぎ半匹を使ったまぶしご飯です。

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ご堪能下さい。

活一匹

5. 460円

3,220円

さしみごせん うなぎと刺身御膳

4,050円



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

うなぎと天ぷら御膳

4,030円



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

選べる

おもてなし膳

皆様バラバラにお好きなメイン食事を選べます！



- 旬のお造り三種盛
- 牛すき焼 特製たれ
- 前菜三種盛合せ
鰻かぶと佃煮
もずく酢
寄せ豆腐
- 茶碗蒸し
- お新香
- 味噌汁

+

下記よりメイン食事をお好みでお選び下さい。

+



梅うな重 7,030円

国産うなぎ半匹のお重

うな重 9,020円

国産うなぎ一匹のもてなし

+



もうもう重 7,390円

国産牛ロース120g

+



海老天重 5,840円

甘じょっぱい特製たれ 海老3本

+



海鮮ちらし 6,180円

酢飯で用意する種類豊富な鮮魚を

ご飯の量は希望を承ります

おもてなしのうなぎ



写真 まぶし膳

まぶし膳

7,300円

うな重膳

7,100円

まぶし・うな重それぞれに豪華なお刺身を添えました。茶碗蒸付



至福うな重 10,600円

二匹 吸物・茶碗蒸付

ご飯の上に2匹分を贅沢にのせました。

うな重 特 7,800円

一匹半 吸物・茶碗蒸付

ご飯の間から半匹分が現れます。



うな重 5,100円

吸物付

一番美味しい大きさのうなぎを選びました。
一匹のうなぎ、美味しさストレートに

税込価格です。

ごちそう大番御膳

当店自慢の味と品質

税込価格



ひめごぜん 姫御膳

2,520円

季節変わりの特別膳 デザート付 語らいながらごゆっくりと…



国産牛50g追加
+1,050円



ごぜん すきやき御膳

国産牛 3,830円

牛スライス 100g 刺身・ライス付
うどんも盛り込んであります



かいせんぜん 海鮮膳

2,980円

甘エビ三本など内容充実の海鮮丼・茶碗蒸し・味噌汁付



麺は、うどんに変更も可 溫・冷をお申し付け下さい。

ふるまいそば膳 2,780円

刺身、天ぷら、小鉢、茶碗蒸し、ご飯、お新香、味噌汁、半そば

春夏秋冬

四季おりおりのお茶漬けシリーズ

秋鮭茶漬け膳

2,730円



鮭漬け丼・鮭ちゃんちゃん焼・鮭サラダ・自家製紅葉漬
半そば(温又は冷)・薬味・特製だし・お新香

税込価格です。

お好み寿司膳



かつのかみ合わせ例

お寿司八貫をメインにお好みで
サイド一品をお選び頂ける
お膳をご用意いたしました。
(茶碗蒸し・味噌汁付き)

写真はかつを選んだ例です

寿司とそば膳 2,280円

温又は冷

寿司と天ぷら膳 2,330円

海老など4種

寿司とかつ膳 2,350円

エビフライと豚ヒレ40g

彩り小丼

一人前で多い方の為の半ライスの小丼です。

丼
セット



① 海鮮小丼(四種盛)

① 海鮮小丼

味噌汁付 半そば付(味噌汁はなし)

2,080円



② 天ぷら小丼
(甘じょっぱい特製だれ)



③ ソースひれ
かつ小丼

② 天ぷら小丼

1,780円 2,080円

1,960円

③ ソースかつ小丼

1,660円 1,980円

1,980円

そばは、温・冷をお申し付けください。
プラス70円で稲庭うどんに変更出来ます。



お子様からあげ
セット 480円



お子様カレー
セット 480円



お子様ミックス
セット 530円

お子様

小学生以下に限り

お子すし 350円 (まぐろ・えび・たまご)



左記とのセットも可
ちびそば 350円

お子様しょうゆラーメン 350円

定食

ライス大盛無料です

幕の内弁当 1,500円

刺身定食 2,080円 ……五種盛

焼魚定 銀だら 照り焼き 1,740円

天ぷら定食 1,840円 ……八種盛

えび天重 1,840円 ……えび三本他

ひれカツ定食 1,930円

ひれカツ丼 1,620円 ……玉子とじ



幕の内弁当 ……1,500円



ひれカツ丼 玉子とじ 1,620円



えび天重 ……1,840円



ひれカツ定食 ……1,930円



天ぷら定食 ……1,840円

麓山高原豚ステーキ定食
ガーリックバター添え
1,930円

素材を最大限引き立てる塩、胡椒のみで炙り焼しました。
ふっくらとした焼上がりです。アクセントにガーリックバターを溶かしてお召し上がり下さい。
少量掛ける醤油もよく合います。

数量限定
豚テキ定食
厚切り
1,890円

噛み応えのある豚ロースを厚切り約で！
酸味を効かせた特製ソースもご飯を進めます！

麓山高原豚(はやまこうげんとん)は、県内指定農家による「限定生産」
脂肪があっさりし臭みが少なく、上品な淡紅色の柔らかい肉質が特徴

税込価格です。

鍋・ステーキ

税込価格です。



特撰牛すき焼き イメージ

国産

特選牛 すきやき・しゃぶしゃぶ 一人前 120g 各 8,190円

先付・ご飯又はうどん・デザート付き。
一人前より承りますので、是非ご賞味下さい。

国産牛 すきやき・しゃぶしゃぶ 一人前 120g 各 5,040円

ご飯又はうどん付き。
一人前より承りますので、是非ご賞味下さい。



国産牛

もうもう重

3,200円

国産牛のロースを使用。 120グラム 最高の脂のり、やわらかさは絶品です。



国産牛

もうもうまぶし

3,650円

皆様ご存知、当店名物のうなぎまぶしを
国産牛ロース120gでご用意致しました。

牛骨スープでダイナミックにお茶漬けを！

ステーキ

※ライスは別途ご注文下さい



特選牛 スープ ミニサラダ付

ロースステーキ (180g) 7,140円

国産牛 スープ ミニサラダ付

ロースステーキ (180g) 4,520円

大番ステーキ (160g) 2,380円

アメリカ産 スープ ミニサラダ付

ハンバーグ

スープ ミニサラダ付

おろし醤油 1,470円

デミソース 1,470円



ライス 税込 270円

みそ汁 税込 170円

ライスセット 税込 400円
(ご飯、味噌汁、お新香、付合せ)

素稲庭うどん (半玉) 税込 390円

(一玉) 税込 640円

素太うどん (半玉) 税込 320円

(一玉) 税込 500円

生そば・稻庭うどん

税込価格

そば

冷

ざるそば	860円
天ざるそば	1,740円

温

かけそば	860円
天ぷらそば	1,740円
豚バラ肉そば	1,610円

定食などの追加に！

半そば（温or冷） 530円

そばたれ追加 170円



うどん

冷

ざる稻庭うどん	1,000円
天ざる稻庭うどん	1,880円
サラダ稻庭うどん	1,720円

温

かけ稻庭うどん	1,000円
天ぷら稻庭うどん	1,880円
釜揚太うどん	1,830円

定食などの追加に！

半太うどん（温or冷） 530円
半稻庭うどん（温or冷） 600円



一緒にどうぞ！
ほぐし角煮おにぎり 320円



※ お好みで 稲庭うどん・手打ち太うどんに変更出来ます。

そば・太うどん大盛は+290円

稻庭うどんに変更は+140円