

儂のうなぎ特撰前菜

うなぎの骨唐揚げ

800

にこごり(4貫)

1000

☆うなぎ(鰻の酢の物)

1200

☆うまき(2切)

1200

季節の煮物

1300

☆自家製うなぎの燻製

1300

☆うなぎの湯引き

1300

☆自家製うなぎのハム

1300

鰻前菜3種盛り合わせ(1人前)

1500

鰻前菜5種盛り合わせ(1人前)

2500

傳のうなぎ特撰逸品

お漬物盛り合わせ

800

銀杏串

800

うなぎと海老のアヒージョ

1400

うなぎの茶碗蒸し

1500

どじょうの柳川鍋

1600

☆こだわりの和牛さらだ

2200

キャビアさらだ

2200

☆うなぎの西京焼き

2500

☆うなぎとフォアグラの

ロッシーニ仕立て

2500

一色産鰻 焼き物(数量限定)

炙り蒲焼き

5000

特別炙り蒲焼き(1尾半)

6500

☆うなぎの塩焼き

5000

キヤビア(塩焼きに添えて)

2000

串焼き(ディナータイム限定です。)

うなぎの肝焼き

1000

鰻のくりから焼き(塩orたれ)

1000

☆おすすめ希少部位串2種

(肝焼き・ひれ焼き)

2000

☆一色産鰻 お食事☆

炙りうな重 (1尾)

5500

特別炙りうな重 (1尾半)

7000

炙り蒲焼き御膳 (1尾)

5500

特別炙り蒲焼き御膳 (1尾半)

7000

ひつまぶし

6000

塩焼き御膳

5500

甘味

静岡県産マスクメロン

1500

和三盆ほうじ茶プリン

600

バニラアイス

600

黒糖アイス

600

お土産

カップうなぎ

1500

炙りうなぎ (1尾)

5500

特別炙りうなぎ (1尾半)

7000

蒲焼き (1尾)

5000

特別蒲焼き (1尾半)

6500

うなぎの骨唐揚げ

1200

特製うなぎパイ (9個)

1800

うなぎのてまり寿司

2500

うまさ (1本)

4000

2019~2020年冬ディナー限定新名物

# うなぎのしやぶしやぶ



3500円

最高に脂の乗った鰻を季節のお野菜と共に

鰻の新しい美味しさをぜひ賞味下さいませ。

数に限りがございますのでお早目のご注文をお願い致します。

俺のうなぎ特撰会席

特撰 俺のうなぎ会席 (7品)

12000

〈鰻前菜三種盛り合わせ・鰻の湯引き・鰻の塩焼き・鰻の塩焼き・希少部位串焼き2種盛り・うまさ・うな重・甘味〉

花会席 (6品)

10000

〈前菜盛り合わせ・お造り・鰻の塩焼き・強肴・うな重・甘味〉

月会席 (8品)

15000

〈先付・前菜盛り合わせ・特撰お造り・鰻の塩焼き・鰻の肝焼き・A5和牛ステーキ・うな重・甘味〉

雪会席 (要ご予約) (8品)

20000

〈先付・鰻前菜五種盛り合わせ・特撰お造り・鰻の塩焼き・

鮑の柔らか煮・鰻とフォアグラのロッシーニ仕立て・うな重・甘味〉

品数が多い為ご注文は**19時半迄**にお願いしております。

(表示価格は全て税抜き金額です。別途奉仕料10%頂いております。)