

# 割烹みなどの鰻

期間：2021年8月31日（火）迄



うな重 並 (1/2尾) ¥3,200

(漬物・肝吸い)

うな重 上 (3/4尾) ¥4,600

(漬物・肝吸い)

うな重 特上 (1尾) ¥5,200

(漬物・肝吸い)



かば焼き (1/2尾) ¥2,800

かば焼き (1尾) ¥4,800

白焼き (1/2尾) ¥2,800

白焼き (1尾) ¥4,800

ひつまぶし (1/2尾) ¥3,600

(うざく・薬味・割り出汁・漬物)

上ひつまぶし (1尾) ¥5,600

(うざく・薬味・割り出汁・漬物)



うざく ¥1,200

肝焼き (一串) ¥800

う巻き玉子 ¥1,200

鰻のせ茶碗蒸し ¥1,000

鰻天麩羅 ¥1,600



※鰻には小骨がございます。注意してお召し上がりください。  
※季節や天候により、素材の産地や内容等、変更する場合がございます。また、その日によって塗床出来ない場合がございます。予めご了承ください。  
※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

愛知県三河一色産使用  
本格炭火烧鰻会席 ¥ 12,000



【先 附】

鰻ざく胡瓜 土佐酢ジュレ掛け

【炊合せ】

鰻八幡有馬煮 冬瓜 玉蜀黍東寺巻き  
小芋 赤万願寺 青味

【蒸 物】

鰻茶碗蒸し 鱈甲餡掛け

【焼 物】

鰻白焼き 鰻巻き玉子 焼鳥

【揚 物】

鰻天麩羅 夏野菜天麩羅 山椒塩

【食 事】

ミニ鰻ひつまぶし または ミニうな井  
(割り出汁・薬味・香の物) (香の物・肝吸い)

【水 物】

季節の水物