

割烹みなどの鰻



うな重 並 (1/2尾) ¥4,000

(漬物・肝吸い)

うな重 上 (3/4尾) ¥5,500

(漬物・肝吸い)

うな重 特上 (1尾) ¥6,500

(漬物・肝吸い)



かば焼き (1/2尾) ¥3,000

かば焼き (1尾) ¥5,600

白焼き (1/2尾) ¥3,000

白焼き (1尾) ¥5,600

ひつまぶし 並 (1/2尾) ¥4,000

(うざく・薬味・割り出汁・漬物)

ひつまぶし 特上 (1尾) ¥6,500

(うざく・薬味・割り出汁・漬物)



うざく ¥1,400

肝焼き (一串) ¥900

う巻き玉子 ¥1,400

鰻のせ茶碗蒸し ¥1,200

鰻天麩羅 ¥1,800



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】

鰻有馬煮 青味

【焼 物】

鰻白焼き 鰻巻き玉子
鰻ひれ焼き 肝たれ焼き
鰻茶碗蒸し 鼈甲餡かけ

【揚 物】

鰻天麩羅 野菜天麩羅 山椒塩

【食 事】

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

【水 物】

季節の水物