## 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



※料金はサービス料(10%)及び税金を含みます。 ※写真はイメージです。
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
※メニューで使用しているお米は全て国産米です。



愛知県三河一色産使用 本格炭火焼鰻会席 ¥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