

# 御食事

## うな重

御吸物、御新香、甘味



五、九〇〇円

上 七、二〇〇円

特上 八、五〇〇円

## 蒲焼

御飯、御吸物、御新香、甘味



八、五〇〇円

上 一、一〇〇円

特上 一三、七〇〇円

御吸物を肝吸いへ変更いたします。

四〇〇円

◎うなぎ坂東太郎は、入荷の無い場合がございます。品切れの際は、ご容赦ください。  
◎調理には細心の注意を払っておりますが、鰻の性質上、小骨がございます。  
お召し上がりの際、ご注意ください。特に小さなお子様には、十分ご配慮下さい。

うなぎ

## 坂東太郎

### うな重

御吸物、御新香、甘味

七、三〇〇円

上 八、六〇〇円

特上 一〇、六〇〇円

## 蒲焼

御飯、御吸物、御新香、甘味

一〇、六〇〇円

上 一三、九〇〇円

特上 一六、五〇〇円



◎鰻料理は、調理の工程上、蒸し時間によりご提供に  
お時間がかかる場合がございます。予めご了承ください。

価格はすべて一〇%込表示です。

数量限定

# 鰻一品料理

蒲焼

五、三〇〇円

上六、六〇〇円

蒲焼

坂東太郎

六、七〇〇円

上八、〇〇〇円

白焼

五、三〇〇円

上六、六〇〇円

白焼

坂東太郎

六、七〇〇円

上八、〇〇〇円

白焼を定食へ変更いたします。  
御飯、御吸物、御新香、甘味

六〇〇円



うなぎが新鮮でなければ食べられない逸品「白焼」。  
鰻に調味料やたれを一切加えずに焼いた、鰻本来の味わいをご堪能いただける鰻料理です。  
外はカリッと、中はふわっと。  
土佐醤油とわさびを合わせて風味豊かな味わいをお召し上がりください。

う巻

三、〇〇〇円

肝焼き

一、八〇〇円

うざく

一、九〇〇円

鰻の茶碗蒸し

一、九〇〇円

◎肝料理は、数に限りがございます。品切れの際はご容赦ください。

◎鰻料理は、調理の工程上、蒸し時間によりご提供に  
お時間がかかる場合がございます。  
予めご了承ください。



# 一品料理

玉子焼

一、五〇〇円

板わさ

一、〇〇〇円

上新香

一、三〇〇円

辛子なす

九〇〇円

梅くらげ

八〇〇円

ホヤの塩辛

一、二五〇円

季節の珍味

一、二五〇円

生湯葉の刺身

九九〇円

本日のサラダ

一、五五〇円





# コース料理

## 丸の内コース

前菜、御造り、鉢物、酢の物、うな重、御吸物、御新香、甘味

一、〇〇〇円

## 桔梗コース

前菜、御造り、白焼、鉢物、酢の物、うな重、御吸物、御新香、甘味

一三、〇〇〇円

## おまかせコース

前菜、御造り、白焼、鉢物、う巻、酢の物、特上うな重、御吸物、御新香、甘味

一七、五〇〇円

## 前川コース

先付、板わさ、白焼、う巻、うざく、茶碗蒸し、うな重、御吸物、御新香、甘味

一九、〇〇〇円

御吸物を肝吸いへ変更いたします。

四〇〇円

### ◆桔梗コース

※写真はイメージです



◎当日のコースはご用意できない場合もございます。