

御食事

うな重

御吸物、御新香、水菓子



六、三〇〇円

上 七、六〇〇円

特上 九、三〇〇円

蒲焼

御飯、御吸物、御新香、水菓子



九、三〇〇円

上 一、二、〇〇〇円

特上 一、四、五〇〇円

御吸物を肝吸いへ変更いたします。

五〇〇円

◎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、水菓子

七、八〇〇円

上 九、六〇〇円

特上 一、二、〇〇〇円

蒲焼

御飯、御吸物、御新香、水菓子

一、二、〇〇〇円

上 一、五、五〇〇円

特上 一、八、八〇〇円



◎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。

数量限定

価格はすべて一〇%込表示です。

鰻一品料理

蒲焼

蒲焼 坂東太郎

五、七〇〇円

上七、〇〇〇円

白焼

白焼 坂東太郎

五、七〇〇円

上七、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

八〇〇円



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

肝焼き

うざく

鰻の茶碗蒸し

三、二〇〇円

二、〇〇〇円

二、〇〇〇円

二、〇〇〇円

◎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、六〇〇円

板わさ

一、〇〇〇円

上新香

一、五〇〇円

辛子なす

九〇〇円

梅くらげ

九〇〇円

ホヤの塩辛

一、二五〇円

季節の珍味三種

一、二五〇円

生湯葉の刺身

一、一〇〇円

本日のサラダ

一、七〇〇円

本日の御造り

二、八〇〇円

つぶ貝の旨煮

二、二〇〇円



◎御造りは仕入れ状況により、内容が変更になる場合がございます。予めご了承くださいませ。

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、水菓子

一、二、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、水菓子

一、五、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、水菓子

一、九、〇〇〇円

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、水菓子

二、〇、〇〇〇円

御吸物を肝吸いへ変更いたします。

五〇〇円

◆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がございます。