



※写真は、【上膳】の上うなぎ丼です。



# 御膳

御膳は、うなぎはもちろんのこと、刺身や一品など、日本の季節の食事をお楽しみいただけます。

## ❀ 長焼き膳

長焼き（うざく・蛤のお吸い物・漬け物・白ご飯付き）  
季節の前菜三種盛  
刺身三種盛・茶碗蒸し

八、七五〇円

## ❀ 上膳

上うなぎ丼（うざく・蛤のお吸い物・漬け物付き）  
または  
上ひつまぶし（薬味・蛤のお吸い物・漬け物付き）  
季節の前菜三種盛・刺身三種盛・茶碗蒸し

八、七五〇円

## ❀ 小うなぎ膳

小うなぎ丼（うざく・蛤のお吸い物・漬け物付き）  
季節の前菜三種盛  
刺身三種盛・茶碗蒸し

六、六五〇円



# うなぎ丼

カリッ・ふわっ・トロ。脂ののった大きな青うなぎが  
ポリユーム満点のどんぶりです。



※写真は、肝入り上うなぎ丼です。



小うなぎ丼

三、九五〇円

うなぎ丼

五、四〇〇円

上うなぎ丼

五、九五〇円

肝入り上うなぎ丼

限定

七、八三〇円

追加きざみわさび

一二〇円

全てのうなぎ丼にうざく・お吸い物・漬け物が付きます。

ご飯の大盛+150円、少なめ:-50円

※写真はイメージです。 ※すべて税込の価格表示となっております。 ※ご飯の量:通常300g ※令和7年4月より、商品価格を改定しております



# うな重

選りすぐりの肉厚のうなぎを使い、贅沢にカット。  
当店自慢の「青うなぎ」の旨味をご堪能ください。



※写真は、上うな重です。

上うな重

五、九五〇円

肝入り上うな重

限定

七、八三〇円

特上うな重

八、五五〇円

肝入り特上うな重

限定

一〇、四三〇円

追加ぎざみわさび

一二〇円

全てのうな重にうざく・お吸い物・漬け物が付きます。



ご飯の大盛+150円、少なめ:-50円

※写真はイメージです。 ※すべて税込の価格表示となっております。 ※ご飯の量:通常300g ※令和7年4月より、商品価格を改定しております



# ひつまぶし

名古屋の定番。細かくきざんだうなぎを、おひつからお茶碗によそいでお好みでお楽しみいただけます。



※写真は、上ひつまぶしです。

上ひつまぶし

五、九五〇円

**限定**  
肝入り上ひつまぶし

七、八三〇円

特上ひつまぶし

八、五五〇円

**限定**  
肝入り特上ひつまぶし 一〇、四三〇円

**うなぎ三尾使用** ※まぶしセットは、3名様まで無料  
特大ひつまぶし (3~4人前) 一七、〇〇〇円

追加まぶしセット (お吸物・出汁・薬味・漬け物・お茶碗付き) 六〇〇円

全てのひつまぶしに薬味・出汁・お吸い物・漬け物が付きます。

ひつまぶしの  
美味しいお召し上がり方

## 一杯目

そのままでお召し上がりください。



## 二杯目

薬味を乗せてお召し上がりください。



## 三杯目

薬味を乗せ、出汁をかけて、お茶漬け風でお召し上がりください。

## 四杯目

お好きな食べ方でお召し上がりください。





# 定食・こだわりのうなぎ

※ご飯のおかわり自由



※写真は、長焼き定食です。



※写真は、白焼き定食です。

## 長焼き定食

六、一五〇円

長焼き・茶碗蒸し・うなぎ  
漬け物・お吸い物・ご飯

## 白焼き定食

六、一五〇円

白焼き・茶碗蒸し・うなぎ  
漬け物・お吸い物・ご飯

## 天然うなぎ

限定 うなぎのみ

時価(一尾)

## 天の青うなぎ

限定 うなぎのみ

一六、〇〇〇円

## ご飯セット

ご飯180g・お吸い物・漬物

八三〇円

## ご飯

三一〇円

## 蛤のお吸い物

五二〇円



# うなぎ一品料理



うざく



うなぎの燻製



うなぎの枕

蒲焼きと白焼きをかまぼこと合わせて蒸し上げたうなぎ富士特製の一品。



うまき

長焼きの皮を外して、だし入り玉子でふっくら美味しく仕上げました。

|               |        |
|---------------|--------|
| うなぎの骨せんべい     | 八九〇円   |
| うなぎの茶碗蒸し      | 一、四八〇円 |
| うなぎの枕         | 一、五八〇円 |
| うなぎ煮凝り        | 一、四八〇円 |
| うなぎの燻製        | 一、八六〇円 |
| うざく           | 一、七八〇円 |
| うまき           | 一、七八〇円 |
| 肝焼き <b>限定</b> | 一、八八〇円 |
| 白焼き           | 五、二〇〇円 |
| 長焼き           | 五、二〇〇円 |

# 刺身盛り合わせ



うなぎ富士盛り(五種)

うなぎ富士盛り **五種** 四、五〇〇円

# デザート

アイス 抹茶・ほうじ茶・バニラ

四八〇円



# お持ち帰りお弁当



※写真は、うなぎ丼 松です。

うなぎ丼

梅

四、〇〇〇円

うなぎ丼

竹

四、八〇〇円

うなぎ丼

松

五、六〇〇円

上ひつまぶし (薬味、漬け物、出汁)

五、九一〇円

特上ひつまぶし (薬味、漬け物、出汁)

八、五一〇円

長焼き

五、二〇〇円

白焼き

五、二〇〇円

うまき

一、七八〇円

うなぎの枕 (蒲焼き・白焼き)

三、〇〇〇円

お吸い物

五二〇円

# お飲み物

## 生ビール

アサヒスーパードライ生

九〇〇円

## 瓶ビール

アサヒ 熟撰

中瓶 九〇〇円

キリン クラシッククラガー

中瓶 九〇〇円

サントリープレミアムモルツ

中瓶 九〇〇円

サッポロエビス

中瓶 九〇〇円

## ノンアルコールビール(アルコール分0.00%)

ドライゼロ

小瓶 七五〇円

## ハイボール

ブラックニッカハイボール

八〇〇円

## プレミアムハイボール

グレンモーレンジイ

一、二〇〇円

ほのかに甘い上質タイプ  
知多

一、三〇〇円

※水割・ロック他、飲み方ご希望ございましたらお申し付けください。

## グラスワイン&スパークリング

スパークリングワイン

九五〇円

ハウスワイン(赤・白)

九五〇円

## 酎ハイ

レモンハイ(広島産レモン果汁使用)

七五〇円

ウーロンハイ

七〇〇円

緑茶ハイ

七〇〇円

## 地酒

燗

ねのひ超辛口【愛知県】

九〇〇円

冷

ねのひ超辛口【愛知県】

九〇〇円

初亀(はつかめ)特別純米【静岡県】

一、〇〇〇円

ど辛(どから)純米【秋田県】

八五〇円

白老(はくろう)純米吟醸【愛知県】

九五〇円

酔鯨(すいげい)吟麗純米吟醸【高知県】

一、一五〇円

黒龍(こくりゅう)純米吟醸【福井県】

一、〇〇〇円

八海山(はっかいさん)純米大吟醸【新潟県】

一、三〇〇円



**焼酎**

(ボトルは全て飲みきりとさせて頂きます。)

**麦**  
つくし 黒【福岡県】

グラス 七〇〇円  
ボトル 七〇〇円

中々(なかなか)【宮崎県】

グラス 八〇〇円  
ボトル 八〇〇円

一粒の麦【鹿児島県】

グラス 八五〇円  
ボトル 八五〇円

**芋**

黒霧島【宮崎県】

グラス 八〇〇円  
ボトル 八〇〇円

崑六(きろく)【宮崎県】

グラス 九〇〇円  
ボトル 九〇〇円

赤兔馬(せきとば)【鹿児島県】

グラス 一〇〇〇円  
ボトル 一〇〇〇円

※水割・ロック他、飲み方ご希望ございましたらお申し付けください。

**ソフトドリンク**

ウーロン茶

五〇〇円

緑茶

五〇〇円

オレングジューズ

五五〇円

ジンジャーエール

五五〇円

コカ・コーラ

五五〇円

コカ・コーラゼロ

五五〇円

**梅酒**

梅暦(うめぐよみ) 五年貯蔵

七八〇円

**ワインリスト**

**スパークリング**

バルデイビエソ

嘉(よし)

四、八〇〇円  
六、〇〇〇円

**シャンパーニュ**

ヴーヴクリコ・イエローラベル

ドン・ペリニヨン

クリュッグ

一六、〇〇〇円  
三八、〇〇〇円  
四八、〇〇〇円

**白ワイン**

タクンレゼルヴァシャルドネ

アルガーノヴェント

テラザスレゼルヴァシャルドネ

ソノマシャルドネ

ルイラトウールシャブリ

サントネージュ 牧丘倉科畑シャルドネ

**赤ワイン**

タクンレゼルヴァカベルネソーヴィニヨン

テラザスレゼルヴァ マルベック

アルガーノクラン

CHマルキザラベルズ

ボーンオブファイアーカベルネソーヴィニヨン

四、八〇〇円  
五、五〇〇円  
五、五〇〇円  
八、五〇〇円  
三、〇〇〇円



# お飲み物

## 生ビール

キリン一番搾り生

九〇〇円

## 瓶ビール

キリン クラシッククラガー

中瓶 九〇〇円

アサヒ 熟撰

中瓶 九〇〇円

サントリー プレミアムモルツ

中瓶 九〇〇円

サッポロ エビス

中瓶 九〇〇円

ノンアルコールビール(アルコール分0.00%)

グリーンズフリー

小瓶 七五〇円

## ハイボール

定番辛口ハイボール(ホワイトホース) 八〇〇円

## プレミアムハイボール

グレンモーレンジイ

一、二〇〇円

ほのかに甘い上質タイプ  
知多

一、三〇〇円

※水割・ロック他、飲み方ご希望ございましたらお申し付けください。

## グラスワイン&スパークリング

スパークリングワイン

九五〇円

ハウスワイン(赤・白)

九五〇円

## 酎ハイ

レモンハイ(広島産レモン果汁使用)

七五〇円

ウーロンハイ

七〇〇円

緑茶ハイ

七〇〇円

## 地酒

燗

本日のおすすめ【スタッフまでお尋ね下さい。】

ねのひ超辛口【愛知県】

七五〇円

冷

本日のおすすめ【スタッフまでお尋ね下さい。】

ねのひ超辛口【愛知県】

九〇〇円

初亀(はつかめ)特別純米【静岡県】

一、〇〇〇円

ど辛(どから)純米【秋田県】

八五〇円

白老(はくろ)純米吟醸【愛知県】

九五〇円

酔鯨(すいげい)吟麗純米吟醸【高知県】

一、一五〇円

黒龍(こくりゅう)純米吟醸【福井県】

一、〇〇〇円

八海山(はっかいさん)純米大吟醸【新潟県】

一、三〇〇円



## 焼酎

(ボトルは全て飲みきりとさせて頂きます。)

### 麦

つくし 黒【福岡県】

グラス 七〇〇円  
ボトル 七、〇〇〇円

### 中々(なかなか)【宮崎県】

グラス 八〇〇円  
ボトル 八、〇〇〇円

### 一粒の麦【鹿児島県】

グラス 八五〇円  
ボトル 八、五〇〇円

### 芋

### 黒霧島【宮崎県】

グラス 八〇〇円  
ボトル 八、〇〇〇円

### 崋六(きろく)【宮崎県】

グラス 九〇〇円  
ボトル 九、〇〇〇円

### 赤兔馬(せきとば)【鹿児島県】

グラス 八〇〇円  
ボトル 一〇、〇〇〇円

※水割・ロック他、飲み方ご希望ございましたらお申し付けください。

## ソフトドリンク

### ウーロン茶

五〇〇円

### 緑茶

五〇〇円

### オレンジジュース

五五〇円

### ジンジャーエール

五五〇円

### コカ・コーラ

五五〇円

### コカ・コーラゼロ

五五〇円

## 梅酒

梅暦(うめごよみ) 五年貯蔵

七八〇円

## ワインリスト

### スパークリング

バルデイビエソ

四、八〇〇円

嘉(よし)

六、〇〇〇円

### シャンパーニュ

ヴーヴクリコ・イエローラベル

一六、〇〇〇円

ドン・ペリニオン

三八、〇〇〇円

クリュッグ

四八、〇〇〇円

### 白ワイン

タクンレゼルヴァ シャルドネ

四、八〇〇円

アルガーノヴェント

五、五〇〇円

テラザスレゼルヴァ シャルドネ

四、五〇〇円

ソノマシャルドネ

七、五〇〇円

ルイラトゥール シャブリ

八、五〇〇円

サントネージュ 牧丘倉科畑 シャルドネ

一、二〇〇円

### 赤ワイン

タクンレゼルヴァカベルネソーヴィニオン

一、二〇〇円

テラザスレゼルヴァ マルベック

五、五〇〇円

アルガーノクラン

五、五〇〇円

CHマルキザラベルズ

八、五〇〇円

ボーンオブファイアーカベルネソーヴィニオン

一、三〇〇円