



※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（うなぎ・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

七、九五〇円

❀ 上膳

上うなぎ丼（うなぎ・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

七、九五〇円

❀ 小うなぎ膳

小うなぎ丼（うなぎ・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

五、七五〇円

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、四四〇円

うなぎ丼

四、九一〇円

上うなぎ丼

五、六四〇円

肝入り上うなぎ丼

限定

七、三九〇円

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



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、六四〇円

肝入り上うな重

限定

七、三九〇円

特上うな重

七、八四〇円

肝入り特上うな重

限定

九、五九〇円

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、六四〇円

限定
肝入り上ひつまぶし

七、三九〇円

特上ひつまぶし

七、八四〇円

限定
肝入り特上ひつまぶし

九、五九〇円

特大ひつまぶし (3~4人前)

一六、五〇〇円

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。



※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

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

五、八四〇円

長焼き・茶碗蒸し・うなぎ
漬け物・お吸い物・ご飯

白焼き定食

五、八四〇円

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)

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

八〇〇円

ご飯

三〇〇円

蛤のお吸い物

四〇〇円

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。

うなぎの燻製	うなぎの枕	うなぎの茶碗蒸し	うなぎの骨せんべい	うざく	うまき	肝焼き	白焼き	長焼き
一、七四〇円	一、四八〇円	一、三五〇円	八八〇円	一、六八〇円	一、六八〇円	限定 一、七五〇円	四、四〇〇円	四、四〇〇円

刺身盛り合わせ



うな富士盛り(五種)

うな富士盛り

三種

二、一八〇円

五種

三、五〇〇円

デザート

各 四八〇円

アイス

抹茶・ほうじ茶・バニラ

お持ち帰りお弁当



※写真は、うなぎ丼 松です。

うなぎ丼

梅

三、二七〇円

うなぎ丼

竹

三、九六〇円

うなぎ丼

松

四、六五〇円

上ひつまぶし (薬味、漬け物、出汁)

五、〇〇〇円

特上ひつまぶし (薬味、漬け物、出汁)

七、〇七〇円

長焼き

四、四〇〇円

白焼き

四、四〇〇円

うまき

一、六八〇円

うなぎの枕 (蒲焼き・白焼き)

二、九五〇円

お吸い物

四〇〇円

ビール

生ビール | スーパードライ 【生小】490円 / 【生】850円

瓶ビール | アサヒ/プレミアム熟撰 880円
 キリン/一番搾り 880円
 サントリー/ザ・プレミアム・モルツ 880円
 アサヒドライゼロ 700円

ハイボール

辛口ハイボール(ブラックニッカ) 780円
 知多ハイボール 1,200円
 山崎ハイボール 1,400円
 白州ハイボール 1,400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。

地酒

	グラスor小徳利	大徳利
岐阜 久寿玉 (超辛口) 燗 冷	1,200円	2,400円
恵那山 (やや辛口)	1,000円	2,000円
愛知 蓬莱泉 (やや辛口)	1,100円	2,200円
愛媛 石鎚 (純米吟醸/やや辛口) 穏やかで米の旨味がしっかり伝わる味わい。	1,100円	2,200円
長野 真澄 (純米吟醸/辛口) すっきりとした辛口が、うなぎのタレの甘みを引き締めます。	1,200円	2,400円
石川 天狗舞 (山廃仕込純米酒/辛口) 濃厚深い旨味としっかりとした酸味が特徴。 うなぎの濃厚な味わいとマッチ。	1,200円	2,400円
福井 黒龍 (純米吟醸/やや辛口) うなぎ本来の旨味と合い、すっきりとした 味わいを最後までご堪能いただけます。	1,400円	2,800円
山口 獺祭 (純米大吟醸45/やや甘口) 言わずと知れた獺祭。上品でフルーティーな 香りが白焼きとぴったりです。	1,800円	3,600円

※無印はすべて 冷

梅酒

山崎蒸留所貯蔵 梅酒 (水割・ロック、ソーダ割り) 680円

グラスワイン GLASS WINE

ジェイコブ・クリーク『わ』 JACOB'S CREEK『WA』/NV 泡 800円
 「銀座寿司幸本店」4代目杉山氏監修
 魚介と醤油の相性を際立たせるために造られた逸品

ハウスワイン HOUSE WINE «RED・WHITE» 赤 白 780円
 赤:カベルネ&メルロー・白:シャルドネ&セミヨン

お勧めドリンク



『季の美』山椒ジントニック 880円

柚子・生姜・玉露・山椒など11種の日本産
 ポタニカルを加えた『和』テイストの
 ジャパニーズドライジン&トニック



新潟麦酒 山椒 1,100円

国産山椒を使用したピリリとした辛さが味わえる
 クラフトビール。爽やかな山椒の若葉の香りが
 口の中に広がります。



ノンアルコール 青ざりみかん&山椒ソーダ 1,000円

高知県西込柑橘園さんの青ざりみかんを使用した
 クラフトソーダ。みかんと山椒のアクセントは鰻料理を
 引き立ててくれます。

酎ハイ

瀬戸内レモンハイ 750円
 ウーロンハイ 700円

焼酎

つくし黒	700円 / 【ボトル】 6,000円
中々	800円 / 【ボトル】 7,000円
麦	
黒霧島	700円 / 【ボトル】 5,500円
富乃宝山	850円 / 【ボトル】 7,000円
杜氏潤平	1,000円
あかやね -AKAYANE-	1,100円
山椒フレーバー	

※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 500円 オレンジジュース 550円
 黒ウーロン茶 600円 りんごジュース 550円
 コカ・コーラ 550円 梅ジュース 600円
 コカ・コーラZERO 550円 富士ミネラルウォーター 400円
 ジンジャエール 550円 富士炭酸水 480円

うなぎの旨味×ワインの旨味

うなぎ料理とワインのペアリングをお楽しみ頂くワインセレクション

赤ワイン RED WINE 赤

▼ 蒲焼き、和食とオールマイティーに相性の良い【軽めの赤】ワイン

シレーニ/ピノ・ノワール

SILENI/Pinot Noir

豊かに広がる果実味はタレ味にも和食にも好相性
ハイコスバの逸品

4,800円

カレラ/ピノ・ノワール

CALERA/Pinot Noir

「地球上で最も魅力的なピノ・ノワール」と称されています

11,000円

▼ 蒲焼きのタレ味と相性が良い【赤】ワイン

トリエンヌ

TRIENNES

ロマネコンティの醸造チームが手がけた
ハイパフォーマンスワイン

5,800円

モンテス・アルファ/シラー

MONTES ALPHA/Syrah

蒲焼きにはスパイシーな「シラー品種」が好相性
タレの甘み、炭焼の香ばしさにハマります

6,800円

シャトー・モン・ペラ

CHATEAU MONT-PERAT

タレ焼き、肝焼きなど味わい深い料理との相性が秀逸

6,800円

ケンダル・ジャクソン/ジンファンデル

KENDALL JACKSON/Zinfandel

オバマ大統領のお気に入り、甘みあるタレ味に相性抜群

7,800円

バローロ/ネッピオーロ

BAROLO/Nebbiolo

タンニンが強く渋めの辛口、程よい酸味が
うなぎの脂と好相性

13,000円

スパークリング ワイン

SPARKRING WINE

ジェイコブ・クリーク『わ』

JACOB'S CREEK『WA』/NV

「銀座寿司幸本店」4代目杉山氏監修、魚介と醤油の相性を
際立たせるために造られた逸品

4,500円

シャンパン CHAMPAGNE

モエ・シャンドン・ブリュット

MOET&CHANDON BRUT/NV

13,000円

ヴーヴ・クリコ・イエロー・ラベル・ブリュット

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT/NV

15,000円

白ワイン WHITE WINE 白

▼ 白焼き・お刺身・わさび・和食に相性の良い【白】ワイン

ツェラー・シュバルツ・カッツ/リースリング

ZELLER SCHWARZE KATZ/Riesling

やや甘口のとても飲みやすい白、うまきとの相性◎

3,800円

モンテス・アルファ/ソーヴィニヨン・ブラン

MONTES ALPHA/Chardonnay

ワサビにはソーヴィニヨンブランと言われるほど

4,800円

トリンバック/リースリング

TRIMBACH/Riesling

辛口で心地よい酸がうなぎの脂や香ばしさを引き立てます

6,800円

フランシス・フォード・コッポラ/シャルドネ

FRANCIS FORD COPPOLA/Chardonnay

名作「ゴットファーザー」で知られるコッポラ監督の
ワイナリーからお届けする逸品

6,800円

ルイ・ラトゥール・シャブリ/シャルドネ

LOUIS LATOUR CHABLIS CHANFLEURE/Chardonnay

スッキリ酸味ある辛口、うなぎの脂、さつま揚げ、
海老のから揚げを引き立てます

8,800円

登美の丘/甲州

TOMI NO OKA/Koshu

日本ワインのフラッグシップ、みずみずしさの中に
果実味と旨味感じる辛口

12,000円