



※写真は、【上膳】のうなぎ丼です。

# 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

七、九五〇円

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

## ❀ 上膳

七、九五〇円

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

## ❀ 小うなぎ膳

五、七五〇円

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



# 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  
ボリュ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

※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、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。

ご飯の大盛+150円、少なめ:-50円

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

一六、〇〇〇円

## 天の青うなぎ

限定

うなぎのみ

時価（二尾）

## 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





うなぎの枕

蒲焼きと白焼きをかまぼこと合わせて蒸し上げた特製の一品。



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。



うざく



うなぎの燻製

# うなぎ一品料理

長焼き

四、四〇〇円

白焼き

四、四〇〇円

肝焼き

限定

一、七五〇円

うまき

一、六八〇円

うざく

一、六八〇円

うなぎの燻製

一、七四〇円

うなぎの枕

一、四八〇円

うなぎの茶碗蒸し

一、三五〇円

うなぎの骨せんべい

八八〇円

## デザート

各 四八〇円

アイス

抹茶・ほうじ茶・バニラ



おか富士・東京限定

# ❀ 白焼き上ひつまぶし

うなぎ本来のおいしさを味わう、

贅沢なひつまぶしです。

数量限定

五、六四〇円



## おか富士限定・逸品料理

おか富士盛五種（二〜四人前）

四、一〇〇円

おか富士盛七種（三〜五人前）

五、七〇〇円

蛤の茶碗蒸し

一、二〇〇円

### ❀ 蛤しやぶしやぶ

（二人前 蛤3ヶ・三つ葉・酢橘付）一、八八〇円

三〜四年物の特大の蛤。  
蛤本来の旨味を贅沢にしやぶしやぶでお楽しみください。

※二人前より承ります。



おか富士盛り（五種）



蛤しやぶしやぶ



# 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



# お飲み物

## 生ビール

キリン一番搾り生

八八〇円

## 瓶ビール

キリンクラシックラガー

八八〇円

アサヒスーパードライ

八八〇円

サントリープレミアムモルツ

八八〇円

サッポロ黒ラベル

八八〇円

## 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

小瓶七〇〇円

## ハイボール

定番辛口ハイボール陸

七八〇円

スコッチウイスキー

(ジョニーウォーカー ブラックラベル12年)

一、一〇〇円

ジャパニーズウイスキー

富士

一、二〇〇円

知多

一、二〇〇円

※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。

## 地酒

燗

くすだま

久寿玉超辛口【岐阜県】

小徳利 一、〇〇〇円  
大徳利 二、〇〇〇円

冷

ほしいずみ純米【愛知県】

小徳利 一、〇〇〇円  
大徳利 二、〇〇〇円

恵那山純米吟醸【岐阜県】

小徳利 一、二五〇円  
大徳利 二、五〇〇円

くすだま  
久寿玉超辛口【岐阜県】

小徳利 一、〇〇〇円  
大徳利 二、〇〇〇円

あかづら  
百十郎赤面 GOLD 純米【岐阜県】

小徳利 一、二五〇円  
大徳利 二、五〇〇円

くろづら  
百十郎黒面純米大吟醸【岐阜県】

小徳利 一、二五〇円  
大徳利 二、五〇〇円

蓬萊泉 和 純米吟醸【愛知】

小徳利 九五〇円  
大徳利 一、九〇〇円

すいげい  
酔鯨吟麗純米吟醸【高知県】

小徳利 一、一五〇円  
大徳利 二、三〇〇円



## 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

## 焼酎

（ボトルは全て飲みきりとさせて頂きます。）

麦

白水【熊本県】

グラス 六五〇円

ボトル 六、五〇〇円

つくし黒【福岡県】

グラス 七〇〇円

ボトル 七、〇〇〇円

一粒の麦【鹿児島県】

グラス 八〇〇円

ボトル 八、〇〇〇円

芋

黒霧島【宮崎県】

グラス 七五〇円

ボトル 七、五〇〇円

富乃宝山【鹿児島県】

グラス 九〇〇円

ボトル 九、〇〇〇円

赤免馬【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。

## 梅酒

梅暦（うめごよみ）五年貯蔵

七五〇円

## グラスワイン&スパークリング

スパークリングワイン

九〇〇円

ハウスワイン（赤・白）

九〇〇円

※ボトルワインは、別紙をご覧ください。

## ソフトドリンク

ウーロン茶

五〇〇円

緑茶

五〇〇円

ジンジャーエール

五五〇円

コカ・コーラ

五五〇円

オレンジジュース

五五〇円

りんごジュース

五五〇円