



※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

時価（二尾）

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。

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

## 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 六五〇円  
ボトル 六、五〇〇円

中々【宮崎県】

グラス 七五〇円  
ボトル 七、六〇〇円

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 八〇〇円  
ボトル 八、〇〇〇円

## ソフトドリンク

ウーロン茶

四八〇円

緑茶

四八〇円

ジンジャーエール

五三〇円

コカ・コーラ

五三〇円

オレنجジュース

五三〇円

りんごジュース

五三〇円

ノンアルコールスパークリングワイン

デュク・ドウ・モンターニュ・ロゼ 四、〇〇〇円

## 梅酒

梅暦(うめごよみ)五年貯蔵

七〇〇円

## ワインリスト

スパークリングワイン

レミー・パニエ・ブーケ・ドール・ブラン 四、〇〇〇円

シャンパン

ヴーヴ・クリコ・イエローラベル・ブリュット 一三、〇〇〇円

白ワイン

ベンド・シャルドネ・カリフォルニア 四、二〇〇円

レ・タンヌ・オクシタン・ソーヴィニヨン・ブラン 五、〇〇〇円

ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュ・シャルドネ 七、〇〇〇円

赤ワイン

エル・コト・クリアンサ 五、〇〇〇円

ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュ・ピノノワール 七、〇〇〇円

ロゼワイン

レミー・パニエ・ロゼ・ダンジュ 五、〇〇〇円



# お飲み物

## 生ビール

アサヒスーパードライ

七八〇円

## 瓶ビール

アサヒスーパードライ

中瓶 八三〇円

キリンクラシックラガー

中瓶 八三〇円

サッポロ黒ラベル

中瓶 八三〇円

サントリープレミアムモルツ

中瓶 八三〇円

## ノンアルコールビール(アルコール分0.00%)

アサヒドライゼロ

小瓶 六八〇円

## ハイボール

ブラックニッカハイボール

七八〇円

プレミアム知多ハイボール

一、一〇〇円

## グラスワイン&スパークリング

スパークリングワイン

八五〇円

ハウスワイン(赤・白)

八五〇円

## ノンアルコールスパークリングワイン

デュク・ドウ・モンターニュ・ロゼ

九〇〇円

## 酎ハイ

瀬戸内レモンハイ

七〇〇円

ウーロンハイ

六五〇円

緑茶ハイ

六五〇円

## 地酒

燗

久寿玉原酒 超辛口本醸造【岐阜県】

九五〇円

冷

久寿玉原酒 超辛口本醸造【岐阜県】

九五〇円

中屋 純米辛口【静岡県】

九五〇円

加賀鳶 極寒辛口純米【石川県】

九五〇円

三千盛 純米【岐阜県】

一、一〇〇円

赤武 純米吟醸【岩手県】

一、一〇〇円

恵那山 純米大吟醸【岐阜県】

一、二五〇円