



※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

八、七五〇円

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

◆上膳

八、七五〇円

▼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・出汁・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

六、六五〇円

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

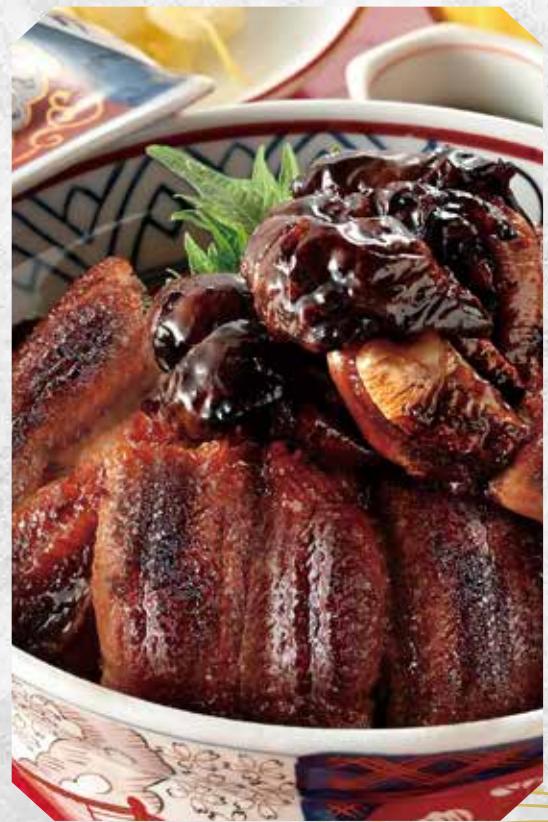
※写真は、イメージです。※仕入れ状況や季節により内容が異なります。※表示価格は、税込です。

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、上うなぎ丼です。



※写真は、肝入り上うなぎ丼です。

小うなぎ丼

うなぎ丼

上うなぎ丼

五、四〇〇円

三、九五〇円

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

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

肝入り特上うな重

限定

一〇、四三〇円

追加きざみわさび

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

ひつまぶし

名古屋の大定番。細かくぎざんどうなぎを、
おひつからお茶碗について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。

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。

上ひつまぶし

五、九五〇円

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

肝入り特上ひつまぶし

一〇、四三〇円

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

六〇〇円

(薬味・出汁・お吸い物・漬け物・お茶碗付け)

ひつまぶしの
美味しいお召し上がり方

一杯目

そのまままで
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

薬味を乗せて、
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

定食・こだわりのうなぎ

※ご飯のおかわり自由

長焼き定食

六、一五〇円

長焼き・茶碗蒸し・うざく
お吸い物・漬け物・ご飯

白焼き定食

六、一五〇円

白焼き・茶碗蒸し・うざく
お吸い物・漬け物・ご飯

天の青うなぎ

限定
うなぎのみ

一六、〇〇〇円

天然うなぎ

限定
うなぎのみ

時価
八三〇円

ご飯セット

ご飯
180g・お吸い物・漬け物

ご飯

三一〇円

蛤のお吸い物

五二〇円



※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。

うなぎ一品料理

限定



うなぎの枕



うなぎの燻製



うまき

長焼きの皮を外して、だし入り玉子で
ふっくら美味しい仕上げました。

長焼き	五、二〇〇円
白焼き	五、二〇〇円
肝焼き	一、八八〇円
うまき	一、七八〇円
うざく	一、七八〇円
うなぎの燻製	一、七八〇円
うなぎの枕	一、七八〇円
うなぎの茶碗蒸し	一、四八〇円
うなぎの骨せんべい	八九〇円

限定



うな富士盛り(五種)

うな富士盛り 五種 四、五〇〇円

刺身盛り合わせ

デザート

アイス

抹茶・ほうじ茶・バニラ

各 四八〇円

※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。

お持ち帰り お弁当



※写真は、うなぎ丼 松です。

お吸い物

うなぎの枕 (蒲焼き・白焼き)

うまれ

白燒き

長焼き

特上ひつまぶし (薬味・出汁・漬け物)

上ひつまぶし（薬味・出汁・漬け物）

うなぎ丼 松

うなぎ丼 竹

うなぎ丼 梅

五二〇円

三、〇〇〇円

一、七八〇円

五、二〇〇円

五、二〇〇円

八、五一〇円

五、九一〇円

五、六〇〇円

四、八〇〇円

四、○○○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。

お飲み物

生ビール

アサヒスー・パードライ

九〇〇円

瓶ビール

アサヒ 熟撰

中瓶 九〇〇円

キリンクラッシャックラガー

中瓶 九〇〇円

サントリーブレミアムモルツ

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

『季の美』山椒ジントニツク
鰯に合うジン
八八〇円



ハイボール

定番辛口ハイボール(ブラックニッカ) 八〇〇円

富士ハイボール 一、三〇〇円

知多ハイボール 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。

地酒

燶

ねのひ超辛口【愛知県】

小徳利 九〇〇円
大徳利 一、八〇〇円

ねのひ 超辛口【愛知県】

小徳利 九〇〇円
大徳利 一、八〇〇円

初亀 特別純米【静岡県】

小徳利 一、一〇〇円
大徳利 二、二〇〇円

ど辛 純米【秋田県】

小徳利 一、九〇〇円
大徳利 二、一〇〇円

白老 純米吟醸【愛知県】

小徳利 一、九〇〇円
大徳利 一、九〇〇円

酔鯨 吟麗特別吟醸【高知県】

小徳利 一、一〇〇円
大徳利 二、二〇〇円

黒龍 特別吟醸【福井県】

小徳利 一、一〇〇円
大徳利 二、二〇〇円

八海山 純米大吟醸【新潟県】

小徳利 一、一〇〇円
大徳利 二、二〇〇円

「季の美京都ドライジン」は、お米からつくるライススピリッツ
とボタニカルに玉露や柚子、赤松や山椒など日本ならではの素材
を積極的に取り入れたジンです。ジュニパーの効いたロン
ドンドライスタイルに「和」の
エッセンスを加えたクリーンな
味わいをお楽しみいただけます。

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

七五〇円

緑茶ハイ

七五〇円

焼酎

麦

つくし 黒【福岡県】

七〇〇円

一粒の麦【鹿児島県】

八五〇円

芋

黒霧島【宮崎県】

八〇〇円

富乃宝山【鹿児島県】

九〇〇円

AKAYANE(あかやね)

一、一〇〇円

※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。

山椒スピリッツ【鹿児島県】

コカ・コーラゼロ

五五〇円

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

五五〇円

グラスワイン&スパークリング

スパークリングワイン グラス 九五〇円

ハウスワイン【赤・白】 グラス 九五〇円

ソフトドリンク

ウーロン茶

緑茶

五〇〇円

五〇〇円

五〇〇円

梅酒

山崎蒸留所貯蔵ブレンド 七八〇円

※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。