



※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

八、七五〇円

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・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

※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  
ポリユーム満点のどんぶりです。



※写真は、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、肝入り上うなぎ丼です。

※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

八、五五〇円

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。細かくきざんだうなぎを、  
おひつからお茶碗について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

限定  
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）

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



# 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  
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・うなぎ  
お吸い物・漬け物・ご飯

天然うなぎ **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

ご飯セット

ご飯180g・お吸い物・漬け物

八三〇円

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



肝焼き

ぶりっと大きなうなぎの肝焼き。  
7匹分を使用し、職人が丁寧に焼き上げました。



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
八九〇円	一、四八〇円	一、五八〇円	一、八六〇円	一、七八〇円	一、七八〇円	一、八八〇円	五、二〇〇円	五、二〇〇円

限定

## 刺身盛り合わせ

うな富士盛り 五種 四、五〇〇円



うな富士盛り(五種)

## 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。

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・出汁・漬け物）

五、九一〇円

特上ひつまぶし（薬味・出汁・漬け物）

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

※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

キリンクラシックラガー

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

鰻に合うジン

## 『季の美』山椒ジントニック

八八〇円

「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。ジュニパーベリ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。



## 地酒

燗

天狗舞 山廃仕込純米【石川県】

蒲焼の為の一本。  
燗でうなぎ、刺身以外の肴にも好相性

小徳利 一、一五〇円  
大徳利 二、三〇〇円

冷

日高見 超辛口純米酒【宮城県】

蒲焼きや肝焼きの後、切れ味のある後味が脂をやわらげ食が進みます

グラス 九〇〇円  
小徳利 一、一〇〇円  
大徳利 二、二〇〇円

三千櫻 純米R【北海道】

鰻の一口目をやわらかに、刺身以外の肴にも好相性

グラス 九〇〇円  
小徳利 一、一〇〇円  
大徳利 二、二〇〇円

二兎 山田錦65火入れ【愛知】

白焼きをはじめに、香りと米の厚みのバランスが和食全般に好相性

グラス 九五〇円  
小徳利 一、一五〇円  
大徳利 二、三〇〇円

黒龍 純吟いっちよらい【福井】

鰻の上質さを引き立て、刺身にも合うなめらかで品のある味わい

グラス 一、一〇〇円  
小徳利 一、三〇〇円  
大徳利 二、六〇〇円

石鎚 純米土用酒【愛媛県】

鰻のために作られた一本。穏やかな味わいと米の旨味で和食とも好相性

グラス 一、一〇〇円  
小徳利 一、三〇〇円  
大徳利 二、六〇〇円

獺祭 純米大吟醸45【山口県】

鰻の締め、澄んだ香りと飲みやすさで、幅広い方におすすめ

グラス 一、二五〇円  
小徳利 一、四五〇円  
大徳利 二、九〇〇円



## 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。

## 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)

山椒スピリッツ【鹿児島県】	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。

## 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。

## 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	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