



※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

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。



※写真は、肝入り上うなぎ丼です。

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

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。

ビール

生ビール | 一番搾りプレミアム 【生小】580円/【生】980円

瓶ビール | アサヒ/プレミアム熟撰 900円
キリン/一番搾り 900円
サントリー/ザ・プレミアム・モルツ 900円
キリングリンズフリー (ALC0.00%) 750円

ハイボール

辛口ハイボール(陸) 800円
グレンモーレンジィ 1,200円
知多ハイボール 1,300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。

酎ハイ

瀬戸内レモンハイ 750円
ウーロンハイ 700円

地酒

	グラスor小徳利	大徳利
岐阜 久寿玉 (超辛口) 燗 冷	980円	1,960円
恵那山 (やや辛口)	1,000円	2,000円
愛知 蓬萊泉 (やや辛口)	1,100円	2,200円
高知 酔鯨 (吟麗 純米吟醸/芳醇な辛口) 飲み応えのある味わい、キレも良く、 脂乗りの良い鰻との相性は抜群です。	1,100円	2,200円
長野 真澄 (純米吟醸/辛口) 程よい甘みと、軽快でなめらかな酸味と、 後半はドライの口当たりの余韻へと続きます。	1,100円	2,200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。	1,000円	2,000円
新潟 八海山 (純米大吟醸/上品な甘口) 切れのよいすっきりとした仕上がり。口の中に、 ふわっと広がる上品さが料理を引き立てます。	1,300円	2,600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 香りが白焼さびびります。	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) 780円

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
ボタニカルを加えた『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。

焼酎

	麦
つくし黒 中々	700円/【ボトル】7,000円 800円/【ボトル】8,000円
	芋
黒霧島	800円/【ボトル】8,000円
赤兎馬	850円/【ボトル】10,000円
富乃宝山	900円
あかやね -AKAYANE-	山椒フレーバー 1,100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。

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
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

グラスワイン GLASS WINE

ハウスワイン〜カベルネ&メルロー〜 **赤** 950円

ハウスワイン〜シャルドネ&セミヨン〜 **白** 950円

SELECTION OF JAPANESE WINES

山梨マスカット・ベリーA **赤**

YAMANASHI MUSCAT BAILEY A

はつらつとした酸と柔らかいタンニンがバランスよく調和し、蒲焼のタレとの相性は抜群

グラス 1,380円

ボトル 6,800円

長野メルロー **赤**

NAGANO MERLOT

日本を代表するメルローの産地である長野県メルロー骨格はありつつもまろやかで優しい味わいの余韻

ボトル 11,000円

山梨甲州 **白**

YAMANASHI KOSHU

心地よい酸としっかりとした厚みのある辛口

グラス 1,380円

ボトル 6,800円

笛吹甲州グリ・ド・グリ **白**

FUEFUKI KOSHU GRIS DE GRIS

優しいピンクオレンジの色合い。リンゴのコンポートのような甘美な香りとうふくよかな味わい。

ボトル 7,800円

スパークリング SPARKLING

日本のあわ Japanese Sparkling Wine "AWA" **泡**

繊細で『和』のニュアンスのある甲州に上品な味わいの欧州系品種をバランスよくブレンド。日本のブドウによるしっとりとした細かな心地よい泡立ち。

グラス 1,380円

ボトル 6,800円

シャンパン CHAMPAGNE

モエ・シャンドン・ブリュット

MOET&CHANDON BRUT/NV

14,000円

ヴーヴ・クリコ イエロー・ラベル・ブリュット

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT

16,000円

赤ワイン RED WINE **赤**

▼ 蒲焼きのタレ味と相性が良い【赤】ワイン

テラザス レゼルヴァ マルベック

TERRAZAS RESERVA MALBEC

果実味とコクを兼ね備えたバランス型

5,500円

アルガーノ クラン

ARUGANO CLAN

日本固有品種マスカット・ベリーAと

カベルネソーヴィニオンをアサンブラージュ

5,500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

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」と称されてます

11,000円

ボーン・オブ・ファイア/カベルネ・ソーヴィニオン

BORNE OF FIRE/Cabernet Sauvignon

豊かなタンニンと濃縮されたパワフルな果実味。
タレの甘味、鰻の脂身にも合う

13,000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、うまさとの相性◎

4,000円

モンテス・アルファ/シャルドネ

MONTES ALPHA/Chardonnay

樽熟でトロピカル&バター香。

コク・厚みがうなぎとてもマッチ

6,800円

クラウド・ベイ /ソーヴィニオン・ブラン

CLOUDY BAY/Souvignon Blanc

わさびにはソーヴィニオンブランと言われるほど

8,500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