



※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・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

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

※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。

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、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、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、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

(3〜4人前)

限定
特大ひつまぶし

一六、五〇〇円

追加まぶしセット

六〇〇円

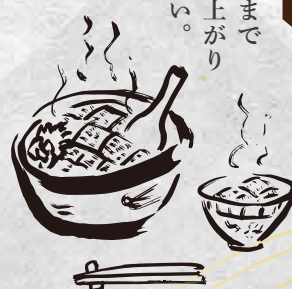
(薬味・出汁・お吸い物・漬け物・お茶碗付け)

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。

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

五、八四〇円

長焼き・茶碗蒸し・うなぎ
お吸い物・漬け物・ご飯

白焼き定食

五、八四〇円

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

八〇〇円

ご飯

三〇〇円

蛤のお吸い物

四〇〇円

※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

ぷ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
一、三八〇円	一、四八〇円	一、七四〇円	一、六八〇円	一、七五〇円	四、四〇〇円	四、四〇〇円	四、四〇〇円	四、四〇〇円

限定

刺身盛り合わせ

うな富士盛り

三種

二、一八〇円

五種

三、五〇〇円



うな富士盛り(五種)

デザート

アイス

各 四八〇円

抹茶・ほうじ茶・バニラ

※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**

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・出汁・漬け物）

五、〇〇〇円

特上ひつまぶし（薬味・出汁・漬け物）

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

※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

高知県西辺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うなぎ料
理を引き立てます。

ビール

生ビール	一番搾り	【生小】490円/【生】850円
瓶ビール	キリン/クラシックラガー	880円
	アサヒ/スーパードライ	880円
	サントリー/プレミアムモルツ	880円
	サッポロ/黒ラベル	880円
	キリン/グリーンズフリー (ALC0.00%)	700円

ハイボール

辛口ハイボール(陸)	780円
シングルグレーン 知多ハイボール	1,200円
シングルモルト 富士ハイボール	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
緑茶ハイ	700円

梅酒

山崎蒸留所貯蔵 梅酒 (水割・ロック、ソーダ割り)	780円
---------------------------	------

ワイン

グラスワイン フランジア 赤 白	950円
------------------	------

スパークリングワイン

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
しっか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

※ボトルワイン各種、別途リストございます。

We have a separate list for bottled wines.

焼酎

つくし黒	麦	700円/【ボトル】6,000円
中々		800円/【ボトル】7,000円
黒霧島	芋	800円/【ボトル】8,000円
富乃宝山		850円/【ボトル】10,000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
ココ・コーラ	550円	ジンジャエール	550円

※すべて税込の価格表示となっております。

地 酒





純米酒

米本来の旨味、味の幅を楽しめる

	グラスor小徳利	大徳利
岐阜 恵那山（純米/すっきり甘口）		
フルーティな優しい香り、甘口の中でも軽やかな後味ですっきりとした味わい。	1,000円	2,000円
京都 英勲（純米/透明感のある辛口）		
重さを感じさせない飲み口。すっきりとした味わいとキレの良さが様々な料理に合う。	1,250円	2,500円


山廃仕込純米酒

乳酸発酵を丁寧に行い生み出されるコクと深みはうなぎタレとの相性が良い

	グラスor小徳利	大徳利
石川 天狗舞（山廃仕込純米/コクのある辛口）  		
山廃仕込み特有の濃厚な香味とやや強めの酸味を含んだ力強い風味。	1,200円	2,400円
奈良 金鼓（山廃仕込純米/濃厚な味わい）  		
濃縮した米の旨味、熟成感のある香り、ボタニカルな余韻が広がります。	950円	1,900円

特別本醸造酒

米の旨味を生かしつつ、爽快な後味

	グラスor小徳利	大徳利
岐阜 久寿玉（本醸造/超辛口）  		
爽やかな酸味がキレを引き立て、さっぱりとした旨味を感じさせる辛口日本酒。	1,200円	2,400円

純米大吟醸酒


華やかな香りがうなぎ料理を引き立てる

	グラスor小徳利	大徳利
山口 瀬祭（純米大吟醸45/やや甘口）		
言わずと知れた瀬祭。上品でフルーティーな香りが白焼きとぴったりです。	1,800円	3,600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。	1,400円	2,800円

純米吟醸酒

米の旨味と吟醸香の絶妙なバランス

	グラスor小徳利	大徳利
京都 聚楽第（純米吟醸/まろやかな辛口）		
京都産米を原料にまろやかな口当たりと、キレの良いのと越しが特徴です。	1,300円	2,300円
京都 玉乃光 酒魂（純米吟醸/キレの良い辛口）		
酸味がもたらす爽快なキレと、奥ゆかしさを感じる米の余韻が楽しめる。	980円	1,960円
愛知 蓬萊泉 和（純米吟醸/風味豊かな甘口）		
米の甘味が口いっぱい広がる飲み口で、どの料理とも相性が良い味わい。	1,100円	2,200円
福岡 黒龍（純米吟醸/すっきり辛口）		
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。	1,400円	2,800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で、キレも良く、脂乗りの良いうなぎとの相性は抜群です。	1,400円	2,800円

※無印はすべて

※すべて税込の価格表示となっております。