



※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

七、九五〇円

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

七、九五〇円

▼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（味噌・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。

全てのうなぎ丼にうざく・お吸い物・漬け物が付きます。

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	七、三九〇円

追加きざみわさび 一二〇円

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

肝入り上うな重

限定

七、三九〇円

特上うな重

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。

五、六四〇円

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、六四〇円

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

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

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、
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

五、八四〇円

長焼き・茶碗蒸し・うざく
お吸い物・漬け物・ご飯

白焼き定食

五、八四〇円

白焼き・茶碗蒸し・うざく
お吸い物・漬け物・ご飯

※写真は、長焼き定食です。



天の青うなぎ 限定 うなぎのみ
天然うなぎ 限定 うなぎのみ

一六、〇〇〇円

時価

ご飯セット ご飯180g・お吸い物・漬け物

八〇〇円

時価

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



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。



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。

長
焼
き

白
焼
き

肝
焼
き

限定

四、四〇〇円

四、四〇〇円

一、七五〇円

う
ま
き

う
な
ぎ
の
燻
製

う
な
ぎ
の
枕

う
な
ぎ
の
茶
碗
蒸
し

う
な
ぎ
の
骨
せん
べい

一、四八〇円

一、六八〇円

一、七四〇円

一、三五〇円

八八〇円

うなぎ富士盛り

三種

二、一八〇円

五種

三、五〇〇円



うなぎ富士盛り(五種)

デザート

アイス

抹茶・ほうじ茶・バニラ

各
四八〇円

刺身盛り合わせ

※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）

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
四〇〇円

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
二、九五〇円

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
一、六八〇円

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
四、四〇〇円

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
七、〇七〇円

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
五、〇〇〇円

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
四、六五〇円

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
三、九六〇円

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
三、二七〇円

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
うなぎ丼 梅

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
うなぎ丼 竹

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
うなぎ丼 松

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
特上ひつまぶし（味噌・出汁・漬け物）

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
長焼き

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
白焼き

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
うまさき

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 青ぎりみかん&山椒ソーダ 1,000円

高知県西込柑橘園さんの青ぎ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。

焼酎

芋

黒霧島	650円／【ボトル】5,000円
富乃宝山	800円／【ボトル】7,500円
あかやね AKAYANE - 山椒フレーバー	950円

麦

つくし黒	700円／【ボトル】6,000円
中々	750円／【ボトル】6,500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	ジンジャエール	550円
コカ・コーラ	550円		

※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	ザ・プレミアム・モルツ 【生小】490円/【生】850円
瓶ビール	サントリー / ザ・プレミアム・モルツ 880円
	アサヒ / スーパードライ 880円
	キリン / クラシックラガー 880円
	サッポロ / 黒ラベル 880円
	サントリー / オールフリー (ALC0.00%) 700円

ハイボール

辛口ハイボール(角)	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 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
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 赤 白	950円
------------	------

スパークリングワイン

日本のあわ Japanese Sparkling Wine "AWA" 泡	グラス 1,380円
織細で『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 しっかりととした細かな心地よい泡立ち。	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.

地酒

純米酒

米本来の旨味、味の幅を楽しめる

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。

グラスor小徳利

1,000円

大徳利

2,000円

長野

真澄 (純米/豊潤な辛口)

ふくよかでまろやかな口あたりで、酸味と旨味が調和し、落ち着きのある余韻を生む。

1,250円

2,500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

山口

齋祭 (純米大吟醸45/やや甘口)

言わずと知れた齋祭。上品でフルーティーな香りが白焼きとぴったりです。

グラスor小徳利

1,800円

大徳利

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

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

石川

天狗舞 (山廃仕込純米/コクのある辛口) 焼 冷

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。

グラスor小徳利

1,200円

大徳利

2,400円

奈良

金鼓 (山廃仕込純米/濃芳な味わい)

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。

焼 冷

950円

大徳利

1,900円

純米吟醸酒

米の旨味と吟醸香の絶妙なバランス

福岡

庭のうぐいす (純米吟醸/軽快な辛口)

ケセがなく、飲み疲れしないやさしい味わい。日本酒が初めての方にもおすすめです。

グラスor小徳利

1,000円

大徳利

2,000円

山口

東洋美人 (純米吟醸/キレのある甘口)

さっぱりとした果実のような上品な香り。優しくもしっかりと旨味、やわらかな口当たり。

1,100円

2,200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に広がる飲み口で、どの料理とも相性が良い味わい。

1,100円

2,200円

福井

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

醉鯨 (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

特別本釀造酒

米の旨味を生かしつつ、爽快な後味

岐阜

久寿玉 (本醸造/超辛口) 焼 冷

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。

グラスor小徳利

1,200円

大徳利

2,400円

*無印はすべて冷

*すべて税込の価格表示となっております。