

*価格は全品、総額表示(税込)です。

うなぎ重

うなぎには小骨がございます、
お気をつけてお召し上がり下さいませ。

【特定原材料八品目…小麦】

松

お吸物付

三、五二口用

竹

お吸物付

三、九六口用

梅

肝吸付

四、六二口用

桜

肝吸付

五、三九口用

菊

肝吸付

六、口五口用

*肝吸へのご変更はプラス二二口用で承ります。

赤だしへのご変更はプラス二二口用で承ります。

*価格は全品、総額表示(税込)です。

蒲焼き

竹 三、九六口円

梅 四、六二口円

白焼き

桜 五、三九口円

菊 六、〇五口円

ご希望により「ごはん」もお付け出来ます。

係員までお申し付け下さいませ。

〔特定原材料八品目…小麦〕

うなぎには小骨がございます、

お気をつけてお召し上がり下さいませ。

錦膳

鰻重(松) 四、六、八口円

鰻重(竹) 五、六、七口円

鰻重(梅) 五、七、八口円

鰻重(桜) 六、七、八口円

鰻重 (松・竹・梅・桜よりお選びください)

* (竹)より蒲焼き又は白焼きに

変更できます。

季節の小鉢

(献立内容は変わります)

茶碗蒸し

お吸い物

香の物

甘味



〔特定原材料8品目 卵・乳・海老・小麦〕

小町膳

鰻半丼とお薦め一品を御膳にしました。

三、九、六口円

鰻半丼 (部位の指定はご遠慮ください)

お造り (三種盛合せ)

うまさき

お吸い物

香の物

甘味



〔特定原材料8品目 卵・乳・小麦〕

* 価格は全品、総額表示(税込)です。

伊勢定膳

鰻重(松) 五、三九口円

鰻重(竹) 五、八三口円

鰻重(梅) 六、四九口円

鰻重(桜) 七、二六口円

お造り又は天ぷら

(お好みでお選びください)

鰻重 (松・竹・梅・桜よりお選びください)

季節の小鉢

鰻卷玉子

お吸い物

香の物

甘味

【特定原材料8品目 卵・乳・海老・小麦】



* 献立内容は変わります、写真の鰻重は竹です。

* 価格は全品、総額表示(税込)です。

*価格は全品、総額表示(税込)です。

造り盛合せ
二、六四口用

【特定原材料8品目 小麦】

本鮪の造り
一、九八口用

【特定原材料8品目 小麦】

かんぱち造り
一、四三口用

【特定原材料8品目 小麦】

貝の三種盛合せ
一、三二口用

【特定原材料8品目 小麦】

蒲焼き(半尾)
二、三一口用

【特定原材料8品目 小麦】

白焼き(半尾)
二、三一口用

うまき
一、七六口用

【特定原材料8品目 卵・小麦】

うざく
一、六五口用

【特定原材料8品目 小麦】

もずく酢
五五口用

【特定原材料8品目 小麦】

板わさ
六六口用

【特定原材料8品目 小麦】

茶碗蒸し
四九五用

【特定原材料8品目 卵・海老・小麦】

肝焼き(一本)
九九口用

*数に限りがございます條りにお尋ねください【特定原材料8品目 小麦】

調理長のお薦め一品

*価格は全品、総額表示(税込)です。

まぐろ山かけ

【特定原材料8品目 小麦】

一、一口円

いか雲丹醤油漬

【特定原材料8品目 小麦】

六六口円

じゃこサラダ

【特定原材料8品目 小麦】

六六口円

カマシベルのステーキ揚げ

【特定原材料8品目 乳・小麦】

七七口円

北寄貝のぬた

【特定原材料8品目 小麦】

九九口円

骨煎餅

五五口円

旬の限定献立

(午後7時30分迄の提供となります)

桜海老のかき揚げ

【特定原材料8品目 海老・卵・小麦】

一、一口円