

当店の米は、国産米を使用しております。

ひつまぶし うなぎ 櫃塗し・鰻食事

☆お出しは、鰻・昆布をベースにしたものです。

税込価格

税抜価格

ひつまぶし 櫃塗し	お出し・吸物椀付	特(鰻中詰)	4 1 0 4	3800
			3 2 4 0	3000
		プチ	2 0 5 2	1900
※プチ櫃塗しは、量の少ないお試しサイズです。少食の方へ。				
うなぎ丼	吸物椀付	特(鰻中詰五貫)	2 9 7 0	2750
	〃	(鰻四貫)	2 5 1 1	2325
うなぎ重	吸物椀付	特	3 1 8 6	2950
	〃		2 7 2 7	2525
なが 長焼き御飯	吸物椀付	特(鰻五貫)	3 0 7 8	2850
	〃	(鰻四貫)	2 6 1 9	2425

その他御食事

☆刺身醤油は、”紀伊御坊 堀河屋野村”三ツ星醤油を使用しております。

昔ながらの手法で作られた銘醤油の味をお楽しみ下さい。

税込価格

税抜価格

つくり お造り御飯			1 9 4 4	1800
※お造り(四種盛)、白飯、吸物椀、香物				
海鮮ひつまぶし	吸物椀付		2 5 9 2	2400
※海鮮ひつまぶしには、鰻は入っていません。				
天麩羅御飯			1 9 9 8	1850
※天麩羅、白飯、吸物椀、香物				

お子様丼

☆お子様限定メニューです。大人は、御遠慮ください。

	税込価格	税抜価格
お子様丼	1 1 6 1	1075
※お子様丼、吸物椀、香物		

御膳

☆御膳は、**百円増し**でデザートをご注文いただけます。

抹茶・チョコ各アイス・柚子・ライチ各シャーベットより一点

☆刺身醤油は、“紀伊御坊 堀河屋野村”三ツ星醤油を使用しております。

昔ながらの手法で作られた銘醤油の味をお楽しみ下さい。

	税込価格	税抜価格
櫃塗し御膳 ^{ごぜん}	4 2 6 6	3950
※小櫃塗し、小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(三種盛)、吸物椀、香物		
小櫃塗し御膳	3 0 7 8	2850
※プチ櫃塗し、小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(二種盛)、吸物椀、香物		
うなぎ御膳	花(鰻四貫) 3 8 8 8	3600
※長焼き、小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物		
うなぎ御膳	月(鰻四貫) 3 4 2 9	3175
※長焼き、小茶碗蒸し又は、酢の物、鯉の洗い、白飯、吸物椀、香物		
白焼き御膳	花(鰻四貫) 3 8 8 8	3600
※鰻白焼き、小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物		
	月(鰻四貫) 3 4 2 9	3175
※長焼き、小茶碗蒸し又は、酢の物、鯉の洗い、白飯、吸物椀、香物		

天麩羅御膳	花	3 1 3 2	2900
※天麩羅、小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物			
	月	2 7 0 0	2500
※天麩羅、小茶碗蒸し又は、酢の物、鯉の洗い、白飯、吸物椀、香物			
お造里御膳	つくり	3 0 2 4	2800
※海魚お造里(五種盛)、野菜サラダ、小茶碗蒸し又は、酢の物、白飯、吸物椀、香物			
和牛カルビ焼き御膳		2 7 2 7	2525
※カルビ鉄扇、小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(二種盛)、白飯、吸物椀、香物			
和牛しゃぶ御膳		3 1 5 9	2925
※牛しゃぶ、小茶碗蒸し又は、酢物、お造里(二種盛)、白飯、吸物椀、香物			
和牛ヒレ石焼き御膳		3 2 6 7	3025
※ヒレ石焼き、小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(二種盛)、白飯、吸物椀、香物			

うなぎ
鰻料理

		税込価格	税抜価格
うなぎ ^{なが} 長焼き	～ 蒲焼き		
	一尾	3 5 9 1	3325
	小(四貫)	1 9 1 7	1775
うなぎ ^{しら} 白焼き			
	一尾	3 5 9 1	3325
	小(四貫)	1 9 1 7	1775

※生姜又は、山葵をお好みで、つけつゆとお召し上がり下さい。

まき う巻	～ 鰻の玉子巻き	大	2 5 6 5	2375
		小	1 5 3 9	1425
うぎく 鰻冊	～ 鰻の酢の物 ※蒲焼き・土佐酢かけ		8 9 1	825
鰻の肝焼き			9 7 2	900
※鰻のシラス不足の為、入荷が少なくなっています。 品切れの場合は、御容赦下さい。				

川魚料理

		税込価格	税抜価格
こいのあらい 鯉の洗ひ		8 6 4	800
※付け味噌は、ご注文一人前に付き一つとさせていただきます。			
わん 鯉こく椀(鯉汁)	～ まるや八丁味噌仕立	6 2 1	575
どじょう かば 泥鰌の蒲焼き		8 9 1	825
やながわなべ 泥鰌の柳川鍋		1 1 3 4	1050
泥鰌汁椀	～ まるや八丁味噌仕立て	6 2 1	575
鯰の蒲焼き	～ 近大発	時価	
※品切れの場合は、御容赦下さい。			

前菜

蛸烏賊沖漬け		5 6 7	525
--------	--	-------	-----

お造り

☆刺身醤油は、”紀伊御坊 堀河屋野村”の三ツ星醤油を使用しております。
昔ながらの手法で作られた銘醤油の味をお楽しみ下さい。

		税込価格	税抜価格
とき 季のお造り盛り合わせ	菊	2 1 6 0	2000
※五種盛。			
	桐	1 4 0 4	1300
※三種盛。			
うに 雲丹の殻盛り造り ~ 一般		1 5 1 2	1400
まぐろ 鮪のお造り		1 1 8 8	1100

焼き物

		税込価格	税抜価格
出し巻	大	1 0 8 0	1000
	小	6 2 1	575
和牛カルビおろし生姜焼き		1 6 2 0	1500
※お客様御自身で焼いて頂くスタイルです。			
和牛ヒレ和風ステーキ		2 2 6 8	2100
※お客様御自身で焼いて頂くスタイルです。			

蒸し物・鍋物

	税込価格	税抜価格
和牛のしゃぶしゃぶ	2160	2000
※胡麻垂れ又は、ぼん酢よりお選び下さい		

茶碗蒸し	648	600
------	-----	-----

小茶碗蒸し	405	375
-------	-----	-----

揚げ物

	税込価格	税抜価格
<small>あなご</small> 穴子の天麩羅 ～ 一本揚げ	864	800

<small>えび</small> 海老の天麩羅	1404	1300
※具材：海老五本、その他		

<small>てんぷら</small> 天麩羅の盛り合わせ	1620	1500
※具材：海老四本、他野菜一式		

酢の物

	税込価格	税抜価格
酢の物盛り合わせ	810	750

もずく酢	378	350
------	-----	-----

<small>くらげ</small> 海月の酢の物 ～ ぼん酢仕立て	675	625
※コリコリとした食感の海月です。		

<small>たこ</small> 蛸の酢の物	810	750
----------------------------	-----	-----

サラダ ～ 一人前

	税込価格	税抜価格
野菜サラダ	567	525
海鮮海藻サラダ	837	775
牛タンサラダ	864	800

はん・わん・こうのもの 飯・椀・香物

	税込価格	税抜価格
赤出し ^{わん} 椀 ～ まるや八丁味噌仕立て	297	275
漬物盛り合わせ	405	375
御飯セット	405	375
*漬物、白飯、吸い物		
白飯	297	275

お茶漬け ～ 鰹・昆布出しのお茶漬け

☆午後の部(午後五時より)のみになります。

	税込価格	税抜価格
しぐれ茶漬け	486	450
ちりめん縮緬山椒のお茶漬け	864	800
鯉茶漬け	945	875
うなぎ茶漬け ～ 蒲焼き仕立て	1080	1000

デザート

	税込価格	税抜価格
<small>まっちゃん</small> 抹茶アイス	297	275
チョコレートアイス	297	275
<small>ゆず</small> 柚子シャーベット	297	275
ライチシャーベット	297	275