

当店の米は、国産米を使用しております。

ひつまぶ  
櫃塗し・鰻食事  
うなぎ

☆お出しは、鰹・あご・昆布をベースにしたものです。

上段：税込価格

下段：本体価格

ひつまぶ 櫃塗し	お出し・吸物椀付	特(鰻中詰)	4 5 0 9
			4175
			3 5 6 4
			3300
		プチ	2 2 6 8
			2100

※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)	3 2 6 7
			3025
	〃	(鰻四貫)	2 7 8 1
			2575
お子様丼	吸物椀付		1 2 6 9
			1175

※お子様限定メニューです。大人は、御遠慮下さい。

うなぎ重	吸物椀付	特	3 4 5 6
			3200
	〃		2 8 6 2
			2650
なが 長焼き御飯	吸物椀付	特(鰻五貫)	3 2 6 7
			3025
	〃	(鰻三貫)	2 2 1 4
			2050

## その他御食事

上段：税込価格

下段：本体価格

お造里御飯	1 9 4 4
	1800
※お造里(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
〃	1 8 3 6
	1700
※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	

## 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。

上段：税込価格

下段：本体価格

櫃塗し御膳	4 5 6 3
	4225
※小櫃塗し、冷小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(三種盛) 肝吸椀、香物	
小櫃塗し御膳	3 2 9 4
	3050
※プチ櫃塗し、冷小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(三種盛)、 吸物椀、香物	
うなぎ御膳	4 1 5 8
	3850
※長焼き(四貫)、冷小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀	

うなぎ御膳 月(鰻四貫) 3 6 9 9

3425

※長焼き(四貫)、冷小茶碗蒸し又は、酢の物、鯉の洗い、白飯、  
吸物椀、香物

白焼き御膳 花(鰻四貫) 4 1 5 8

3850

※鰻白焼き(四貫)、冷小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(三種盛)、  
白飯、吸物椀、香物

月(鰻四貫) 3 6 9 9

3425

※鰻白焼き(四貫)、冷小茶碗蒸し又は、酢の物、鯉の洗い、白飯、  
吸物椀、香物

**New** 葵御膳 3 4 5 6

3200

※長焼き(二貫)、う巻き(二貫)、鰻冊、海鮮サラダ、白飯、  
吸物椀、香物

天麩羅御膳 花 3 1 3 2

2900

※天麩羅、冷小茶碗蒸し又は、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、冷小茶碗蒸し又は、酢の物、鯉の洗い、白飯、吸物椀、  
香物

つくり  
お造里御膳 3 0 2 4

2800

※海魚お造里(五種盛)、野菜サラダ、冷小茶碗蒸し又は、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、冷小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(三種盛)、  
白飯、吸物椀、香物

※お客様御自身で焼いて頂くスタイルです。

和牛冷しゃぶ御膳 3 1 5 9

2925

※牛冷しゃぶ、冷小茶碗蒸し又は、酢物、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物

※お客様御自身で焼いて頂くスタイルです。

和牛ヒレ石焼き御膳 3 2 6 7

3025

※ヒレ石焼き、冷小茶碗蒸し又は、酢の物、お造里(三種盛)、白飯、吸物椀、香物

※お客様御自身で焼いて頂くスタイルです。

## 松華堂

☆平日、午後の部(午後五時より)のみになります。

上段：税込価格

下段：本体価格

New なまずやの旬彩松華堂弁当 3 2 4 0

しゅんさいしょうかどう

3000

※前菜(三種)、お造里(二種盛)、長焼き(二貫)、焚き合せ、白飯、吸物椀、香物

## うなぎ 鰻料理

上段：税込価格

下段：本体価格

うなぎ<sup>なが</sup>長焼き ~ 蒲焼き 一尾 3 9 9 6  
3700

小(四貫) 2 1 6 0  
2000

うなぎ<sup>しら</sup>白焼き 一尾 3 9 9 6  
3700

小(四貫) 2 1 6 0  
2000

※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。

う巻き ~ 鰻の玉子巻き	大	2 8 0 8
		2600
	小	1 6 7 4
		1550
<sup>うざく</sup> 鰻冊 ~ 鰻の酢の物		8 6 4
		800
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

上段：税込価格

下段：本体価格

<sup>こいのあらい</sup> 鯉の洗ひ		8 9 1	5
		825	
※付け味噌は、ご注文一人前に付き一つとさせて頂きます。			
<sup>わん</sup> 鯉こく椀(鯉汁) ~ まるや八丁味噌仕立		6 2 1	
		575	
<sup>どじょう</sup> 泥鰌 <sup>かば</sup> の蒲焼き		8 9 1	
		825	
<sup>やながわなべ</sup> 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	
<sup>なます</sup> 鯰 <sup>かばや</sup> の蒲焼き		時価	

※大きさにより御値段が変わります。二人前で、2,500円位(税別)が値段の目安です。又、入荷の無い場合は、御容赦下さい。

# 前菜

上段：税込価格

下段：本体価格

前菜三種盛り	5 6 7
	525
蛍烏賊の沖漬け	5 6 7
	525
名古屋コーチン手羽先焼き ~ 低温調理	9 1 8
	850

# お造り

上段：税込価格

下段：本体価格

<sup>とき</sup> 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。		
雲丹殻盛り造り ~ 一殻		1 2 9 6
		1200
~ 二殻		2 2 6 8
		2100
<sup>まぐろ</sup> 鮪のお造り		1 1 8 8
		1100

## 焼き物

上段：税込価格

下段：本体価格

出し巻	大	1 0 8 0
		1100
	小	6 2 1
		575
和牛カルビの和風鉄扇焼き		1 6 2 0
		1500
※お客様御自身で焼いて頂くスタイルです。		
和牛ヒレの和風石焼きステーキ		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

上段：税込価格

下段：本体価格

冷小茶碗蒸し		4 0 5
		375
和牛の冷しゃぶしゃぶ		2 1 6 0
		2000
※胡麻垂れ又は、ぼん酢よりお選び下さい		

## 揚げ物

上段：税込価格

下段：本体価格

<sup>あなご</sup> 穴子の天麩羅 ~ 一本揚げ		8 6 4
		800

えび  
海老の天麩羅 1 4 0 4  
1300

※具材：海老五本、その他一式

てんぷら  
天麩羅の盛り合わせ 1 6 2 0  
1500

※具材：海老四本、他野菜一式

## 酢の物

上段：税込価格

下段：本体価格

酢の物盛り合わせ 8 1 0  
750

もずく酢 3 7 8  
350

くらげ  
海月の酢の物 ～ ぼん酢仕立て 6 7 5 8  
625

※コリコリとした食感の海月です。

たこ  
蛸の酢の物 8 1 0  
750

## サラダ ～ 一人前

上段：税込価格

下段：本体価格

野菜サラダ 5 6 7  
525

いくらサラダ 8 3 7  
775

海鮮海藻サラダ 8 3 7  
775



牛タンサラダ 864  
800

はん わん こうのもの  
飯・椀・香物

上段：税込価格

下段：本体価格

吸物<sup>わん</sup>椀 216  
200

※三つ葉、柚子、ごま豆腐、花麩、おぼろ昆布の具材が入り、鰹・あご・昆布で出しを取った吸物椀です。(櫃塗し等に添付した吸物椀とは内容が異なります。)

赤出し椀 ～ 岡崎まるや八丁味噌仕立て 297  
275

白飯<sup>はくはん</sup> 324  
300

漬物盛り合わせ 405  
375

御飯セット 540  
500

※白飯、漬物(二種盛)、吸物椀

お茶漬け ～ 出し汁のお茶漬け

☆午後の部(午後五時より)のみになります。

上段：税込価格

下段：本体価格

しぐれ茶漬け 486  
450

いくら茶漬け 567  
525

ひらめ 鯛茶漬	9 4 5
	875
うなぎ茶漬 ～ 蒲焼き仕立て	1 1 8 8
	1100

## デザート

上段：税込価格

下段：本体価格

抹茶アイス	2 9 7
	275
チョコレートアイス	2 9 7
	275
ゆず 柚子シャーベット	2 9 7
	275
ライチシャーベット	2 9 7
	275