

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。

うなぎ井	吸物椀付	特(鰻中詰五貫)	3 2 6 7
			3025
	〃	(鰻四貫)	2 7 8 1
			2575
お子様井	吸物椀付		1 2 6 9
			1175

※お子様限定(小学生以下)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

つくり 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
〃	7°チ
	1 8 3 6
	1700
※海鮮ひつまぶしには、鰻は入っていません。	
てんぷら 天麩羅御飯	1 9 9 8
	1850
※天麩羅、白飯、吸物椀、香物	

御膳

2

☆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・小倉各アイス・柚子シャーベットより一点。

上段：税込価格

下段：本体価格

ごせん 櫃塗し御膳	4 5 6 3
	4225
※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	
ひつまぶ 小櫃塗し御膳	3 2 9 4
	3050
※プチ櫃塗し、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	花(鰻四貫) 4 1 5 8
	3850
※長焼き(四貫)、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)、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)、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)、小茶碗蒸し又は、酢の物、鯉の洗い、白飯、
吸物椀、香物

^{あおい}
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

^{てんぷら}
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

^{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、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(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(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、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。

New 七五三膳 ～ 11月まで季節限定 2 1 6 0

2000

※お子様限定(小学生以下)メニューです。大人は、御遠慮下さい。

※揚げ八寸(鯛五色揚げ、カレー塩、三色団子、鶏ごぼう巻き)、いくらサラダ又は、牛たんサラダ、鰻お子様丼、吸物椀、香物、アイス各種(四点)より一点

松華堂

4

☆平日、午前の部(午後二時半まで)のみになります。

上段：税込価格

下段：本体価格

New しゅんきいしょうかどう ひるげ
旬彩松華堂弁当 昼餉 3 2 4 0

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^{なが}長焼き ～ 蒲焼き 一尾 3 9 9 6

3700

小(四貫) 2 1 6 0

2000

うなぎ^{しら}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

うぎく
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

こいのあらい
鯉の洗ひ 8 9 1
825

※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。

鯉^{わん}こく^{わん}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

なます かばや
熊野鯰の蒲焼き

時価

※世界遺産の地、紀州熊野のきれいな水で育った鯰です。

※大きさにより御値段が変わります。二人前で3,000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

ほたるいか
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

6

つくり
お造り

上段：税込価格

下段：本体価格

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
雲丹殻盛り造り ~ 一殻

1 2 9 6

1200

~ 二殻

2 2 6 8

2100

まぐろ

鮪のお造り

1 1 8 8

2100

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。

7

蒸し物・鍋物

上段：税込価格

下段：本体価格

小茶碗蒸し 4 0 5
375

茶碗蒸し 6 4 8
600

和牛のしゃぶしゃぶ 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

^{あなご} ^{てんぷら}
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 ~ ぽん酢仕立て 6 7 5
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
牛たんサラダ	8 6 4
	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 ^{わん} 椀	2 1 6
	200
赤出し椀 ~ 岡崎まるや八丁味噌仕立て	2 9 7
	275
白飯 ^{はくはん}	3 2 4
	300
漬物盛り合わせ	4 0 5
	375
御飯セット	5 4 0
	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	4 8 6
	450

いくら茶漬け	5 6 7
	525
<small>ひらめ</small> 鱈茶漬け	9 4 5
	875
うなぎ茶漬け ~ 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
<small>おぐら</small> 小倉アイス	2 9 7
	275
<small>ゆず</small> 柚子シャーベット	2 9 7
	275