

鰻 ~健康長寿の大亀鰻~

鰻は調理に時間がかかります 30 分程お待ちください

鰻重 肝吸い 小鉢 香の物

松	一匹半(鰻3枝)	6,710 円
竹	一匹 (鰻2枝)	5,060 円
梅	半匹 (鰻1枝)	3,410 円
	ご飯大盛り	+150 円

お子様ミニうな重 吸い物 ジュース(オレンジ or アップル)

パパやママのマネをして、お子さんも一緒に重箱の蓋を開ける
そんな楽しさも味わえる小さな食べきりサイズのうな重です

※小学生以下限定 1,760 円

蒲焼・白焼 単品

松	一匹半(鰻3枝)	6,270 円
竹	一匹 (鰻2枝)	4,620 円
梅	半匹 (鰻1枝)	2,970 円

ご飯付き定食セットは鰻重と同じ金額で承ります

※メニューは税込表示です

福島ではなかなか味わえない希少な部位を、串焼きで余すことなく手軽に楽しめます
酒の肴にもよし 鰻が焼きあがるまでのお時間に まずはおひとつ是非ご賞味ください

数量限定

肝焼 ほろ苦さが人気のプリッとした内臓全体 500円

ひれ 外はこんがり中はとろりと柔らかい背びれ 400円

れば まったりとコクがありクセのない肝臓 400円

ばら 腹骨のこりこり食感と肉肉しさのある中落ち 400円

短冊 蒸さずにパリッと地焼きした一口サイズの蒲焼
たれの香ばしさが際立つ 食べ比べもおすすめ 660円

白短冊 あっさり塩とわさびの味付けが
脂の旨味とも合う一口サイズの白焼 660円

骨せんべい 鰻屋の定番カリッと揚げたての骨 660円

うまき王子 蒲焼を挟んだ出汁の効いた玉子焼き 3,100円

うまき王子(小) 1,760円

うざく 蒲焼と酸味が相性のいいさっぱりとした酢の物と和え 3,100円

うざく(小) 1,760円

うなポン 白焼を薬味とポン酢で食べるたたき風 3,100円

うなポン(小) 1,760円

定食 味噌汁 小鉢 香の物

牛すき焼き重 4,400 円

鰻のたれで煮込んだ牛肉と野菜をお重のご飯に乗せています

柳川鍋 ご飯付き 3,300 円

どじょうを用き甘口の割下で煮て卵でとじています

柳川鍋 単品 2,860 円

ソースかつ重 2,180 円

特製濃厚ソース

かつ重 2,180 円

えび重 2,180 円

ご飯大盛り +150 円

すき焼き鍋 ご飯 味噌汁 香の物

※提供には3日前までのご予約が必要です

事前のご予約が無い場合はご用意できませんのでご了承ください

牛 180g 6,050 円

120g 5,060 円

おつまみ 一品

とんかつ 特製濃厚ソース 1,740 円

厚焼き玉子 1,000 円

鶏の竜田揚げ 980 円

酢の物 930 円

茶碗蒸し 800 円

しよっぺえ梅干し 130 円

【自家製 こだわりの酸っぱい梅干し】

しっかりと酸っぱさを感じる梅干しを丹精込めて作りました
ご飯のお供はもちろんお好みの焼酎で割るのもおすすめです

大亀楼
大

か
く
ま
は

お飲み物

ビール 中瓶	710 円	アサヒスーパードライ キリン一番搾り
ノンアルコールビール	490 円	キリングリーンズフリー
ハイボール	660 円	
自家製 梅干しソーワ	660 円	
レモンソーワ	620 円	
ウーロンハイ	620 円	

梅酒 690 円 (ソーダ割 +80 円)

【東光吟醸梅酒 ~日本で唯一の梅酒大会三冠を獲得~】

純米酒の酒粕を蒸留し抽出した鮮明な吟醸香と、果実感溢れるフルーティーで華やかな味わいが特徴 食前酒や食後のデザート酒としても最適です

焼酎 600 円 (ソーダ割 +80 円)

黒一刻、紅一刻、いいちこシルエット

お酒 一合 栄川特醸酒 770 円

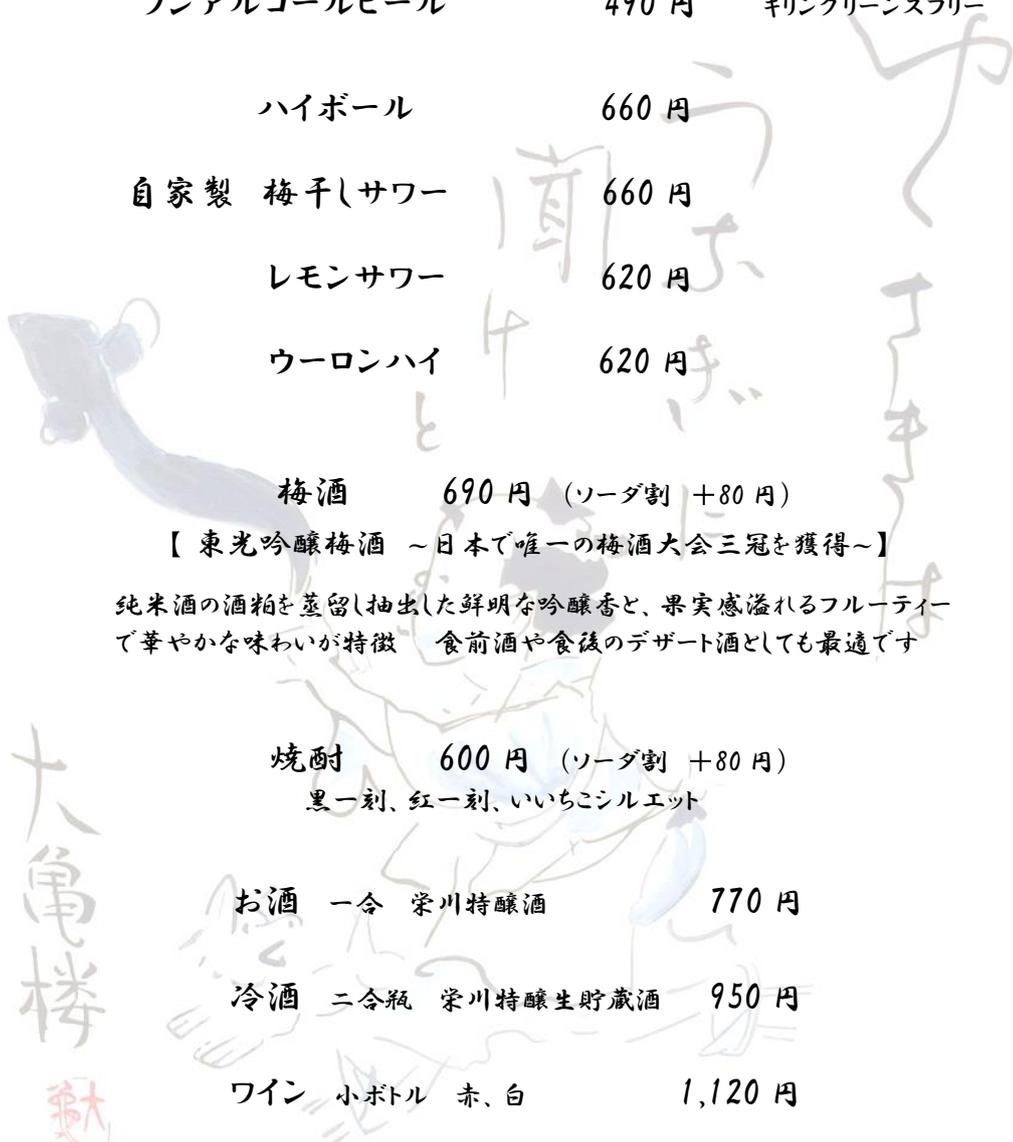
冷酒 二合瓶 栄川特醸生貯蔵酒 950 円

ワイン 小ボトル 赤、白 1,120 円

ウーロン茶、ジュース 400 円

オレンジ、アップル、コーラ

コーヒー 450 円



自家製ドリンク KIBI (ノンアルコール)

きび砂糖から作った無添加無着色のオリジナルシロップを使用し
健康面にも気を使いながら美味しく飲める人気のシリーズです
お酒の弱い方はもちろんお車を運転の方やお子様も一緒に楽しめます

きび苺サイダー

620 円

苺の芳醇な香りと果実の豊かな甘さが口に広がります

きび苺ジュース

570 円

つぶつぶきび苺ミルク

700 円 ※氷無しでご提供

果肉の食感を残した苺のコンフィチュールとミルクを混ぜてお召し上がりください

きび赤しそサイダー

620 円

すっきりとした爽やかな飲み口が食事にも合いごくごくと進みます

きび赤しそジュース

570 円

きびジンジャーエール

620 円

辛くない甘口の生姜シロップは食欲を促し消化を良くする効果もあります

ホットきびジンジャー

570 円

限定 梅サイダー 620 円

梅ジュース 570 円

梅干し作りと一緒に仕込みました 甘酸っぱいしっかりとした梅の味わいです

デザート

アイスクリーム 450 円

つぶつぶ苺シロップ +150 円

赤しそシロップ +100 円

ジンジャーシロップ +100 円

ドリンク注文でセット可能



ドリンク注文時限定 お酒のお供にぴったり

鰻ちよいつまみセット

※一人一回限り ※ソフトドリンクでも可

800円

肝煮 + 短冊 or 白短冊 どちらか

甘辛く煮て山椒の風味を効かせた「肝煮」と、パリッとした皮目と脂の旨味が乗った一口サイズの関西風地焼き鰻串のセット。たれが香ばしい「短冊」、わさびを乗せた「白短冊」からお選びください。

数量限定 平日サービスランチ



数量限定 サービスランチ

※売切れの場合があります

2,590円

うなぎ定食(三切れ)

肝吸い、小鉢、香の物

うなぎ定食を仕込む際のグラム調整時に出る、切り落とし部分を定食にしたサービスランチです。通常と同じ関東風に蒸してから焼きあげておりますので、ふっくらとした鰻を味わえます。日によって出ない場合もある為、僅かな数のご用意となります。(※蒲焼 or 白焼 選べます)

平日ランチタイム限定



レディースランチ

※男性の方も注文できます

3,990円

うなぎ定食(梅)、肝吸い、小鉢、香の物
+ アイスクリーム
+ コーヒー or ウーロン茶

うなぎ定食(梅)に、ドリンクと食後のアイスクリームが付いたランチセットです。平日のランチタイムにゆっくりと時間を設けてお召上がりください。(※蒲焼 or 白焼 選べます)

平日限定 ※要予約コース※



女子会コース

※男性の方も注文できます

※ご予約は2人〜から承ります

1人 5,500円

うなぎ定食(梅)、肝吸い、香の物
+ 小皿料理三品 + アイスクリーム
+ コーヒー or ウーロン茶

※仕入れ状況により小皿料理の内容は変わります

こちらは平日であればランチディナー問わずご予約可能な、手軽でお得なコース内容です。先に三品召し上がっていただき、うなぎ定食(梅)をメインに据え、最後はデザートをお出します。

“ご家族へのお土産にいかがですか”

鰻重、蒲焼 テイクアウト できます！！

と一緒に注文いただくと、お帰りの際にお待たせすることなくお渡しできます。



※税込表示

お持ち帰り	松	6,610 円
鰻重	竹	4,960 円
	梅	3,310 円
	ご飯大盛り+	150 円
肝吸い (味噌汁も可)		360 円

蒲焼、白焼 (単品)

松 6,270 円

竹 4,620 円

梅 2,970 円

ソースかつ重

かつ重

えび重

2,080 円

牛すき焼き重

4,300 円

その他のメニューもテイクアウト可能です。

(一部を除く)

要事前予約

うなぎ(梅)和食弁当 5,400 円

うなぎ(小)和食弁当 2,700 円

すき焼き(小)和食弁当 3,240 円

“焼きたて鰻を全国へ 真空パックでご用意”

老舗の焼きたて鰻 全国発送 承ります！！



ご注文毎に調理した「焼きたての鰻」
作り置き無しの「職人こだわりの手焼き」

【焼きたて大亀鰻】

▶ 1串 4,960 円 (税込)

(発送の場合)送料+1,000 円

- ・賞味期限 発送日より7日(要冷蔵10℃以下)
- ・湯煎又は電子レンジで加熱しお召し上がりください。

お祝い事の手土産やお歳暮等のギフト
各種イベントの景品などにもご好評です。

※ご予約商品の為、当日のお持ち帰りはできません。ご了承ください。

ご予約は店頭、通販ページ、お電話で承ります ⇒ TEL 024-534-1730

