

土用の丑

鰻 ~健康長寿の大鰻鰻~

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 香の物

松	一匹半(鰻3枝)	¥6,710
竹	一匹(鰻2枝)	¥5,060
梅	半匹(鰻1枝)	¥3,410

ご飯大盛り + ¥150

蒲焼・白焼 単品

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

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

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

骨せんべい

鰻屋の定番カリッと揚げたて

¥ 660

肝煮

鰻のたれで甘辛く煮たお酒にも合う一品

¥ 550

酢の物

胡瓜と若芽のシンプルな酢の物

¥ 490

ソースかつ重

特製濃厚ソース

¥ 2,180

味噌汁 香の物

献しよっぺえ梅干し

¥ 130

【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

お飲み物

瓶ビール 中瓶 ¥710

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

キリングリーンズフリー

ハイボール ¥660

自家製 梅干しサワー ¥660

レモンサワー ¥620

ウーロンハイ ¥620

梅酒 ¥690 (ソーダ割 + ¥80)

【東光吟醸梅酒 ~梅酒大会三冠~】

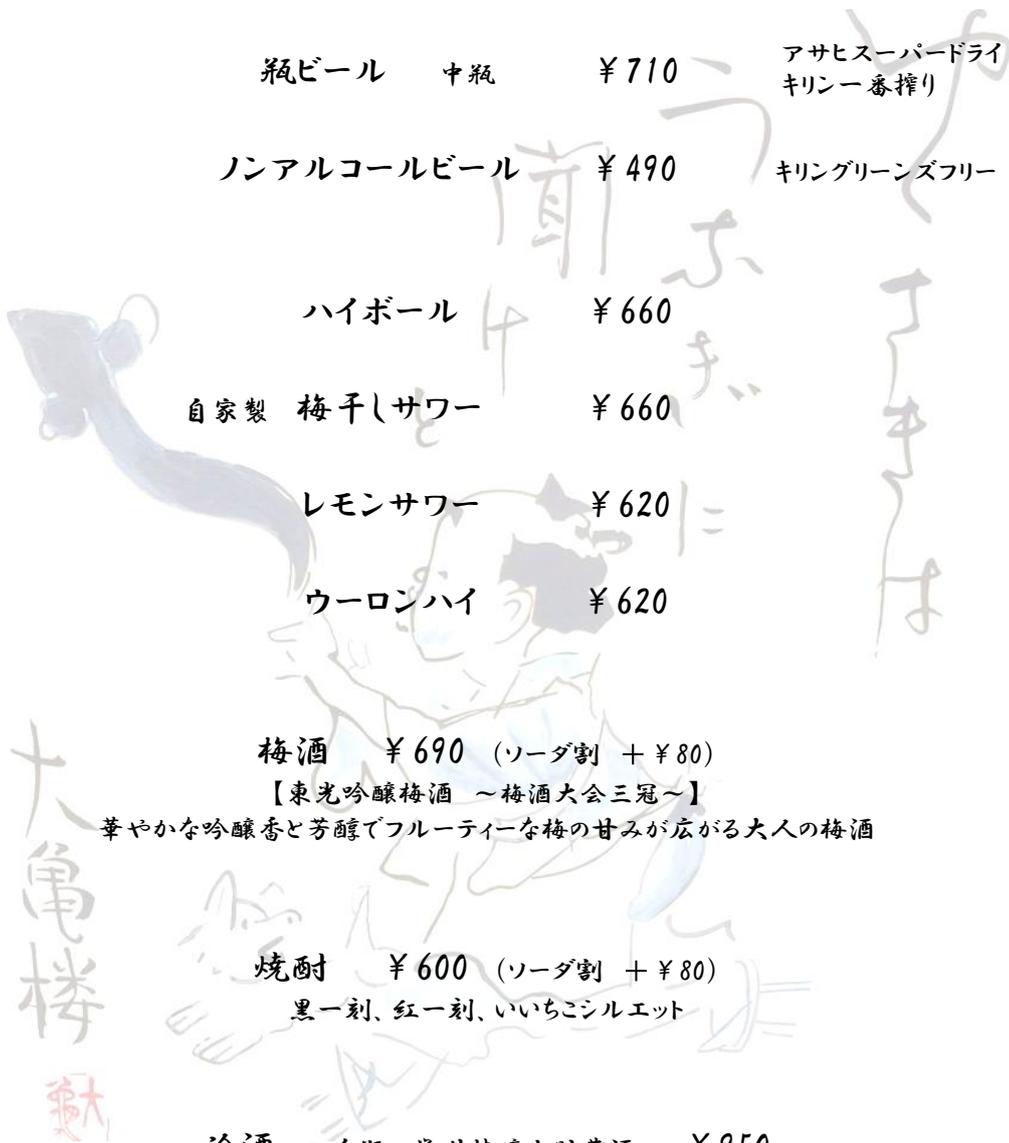
華やかな吟醸香と芳醇でフルーティーな梅の甘みが広がる大人の梅酒

焼酎 ¥600 (ソーダ割 + ¥80)

黒一割、紅一割、いいちごシルエツト

冷酒 二合瓶 栄川特醸生貯蔵酒 ¥950

ワイン 小ボトル 赤、白 ¥1,120



ソフトドリンク (ノンアルコール)

無添加無着色の自家製オリジナルドリンクです

きび苺サイダー
¥620

きび苺ジュース
¥570

いちごの豊かな香りと果実のしっかりとした甘さが広がります

きび赤しそサイダー
¥620

きび赤しそジュース
¥570

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

きびジンジャーエール
¥620

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

梅サイダー
¥620

梅ジュース
¥570

昔ながらの甘く酸っぱいしっかりとした梅の味わいです

ウーロン茶

¥400

