

春 夏 の お す す め

うなぎづくし会席 九〇〇〇円

【料理内容】※一名様から承ります。

お通し／旬の刺身／すっぽんスープ／鰻白焼き
蟹しんじょう揚げ／鰻ざく／うなぎ重／肝吸い／お新香



若竹会席 七五〇〇円

【料理内容】※一名様から承ります。

お通し／ふぐタタキ／ハーブ鮎塩焼き／冷製茶碗蒸し／焼きふぐまたは焼きたらば蟹／蟹しんじょう揚げ／うなぎ重／肝吸い／お新香



夏のうなぎ会席 五五〇〇円

【料理内容】※一名様から承ります。

お通し／旬の刺身／ハーブ鮎塩焼き／冷製茶碗蒸し
合鴨ミニサラダ／うなぎ重／肝吸い／お新香



【季節のお酒】

当店では、定番の日本酒以外に
季節の銘酒を取り揃えております。
詳しくはスタッフにお声がけ下さい。



A4黒毛和牛、うなぎ、ふぐを味わう贅沢コース

期間限定

贅沢和牛コース

八五〇〇円



黒毛和牛ヒレステーキ(60g)
「こだわりの野菜添え」

単品 25,000円

黒毛和牛の上質な
雌牛の肉だけを厳選。
遠赤外線効果と
高い蓄熱性を持つ陶板で
ふっくらジューシーに
焼き上がります。

こだわりのお通し
熟成ふぐのたたき
ハーブ鮎の塩焼き
A4黒毛和牛ヒレステーキ(60g)
「こだわりの野菜添え」
冷製茶碗蒸し
鰻重(お新香・吸い物付き)

※1名様より承ります。※仕入れ状況によって
一部内容が変更になる場合がございます。

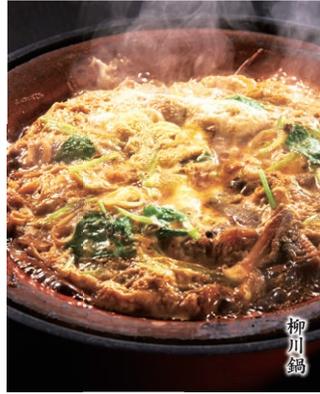


一品料理

柳川鍋 九〇〇円

おすすめ
ハーブ鮎の塩焼き 八〇〇円

冷製茶碗蒸し 七〇〇円



柳川鍋



ハーブ鮎の塩焼き

うなぎ

蒲焼き 二五〇〇円

白焼き(一本) 二五〇〇円

肝焼き 四〇〇円

うなぎ 二七〇〇円

肝吸い 四〇〇円

すっぽん

おすすめ
すっぽんの丸鍋 三五〇〇円

おすすめ
すっぽんのスープ 八〇〇円



すっぽんのスープ

季節の鮮魚

はも
鱧湯引き 九〇〇円

岩牡蠣 時価



お刺身盛り合わせ(一例)

お刺身盛り合わせ

三〇〇〇円より

季節ものなので取り扱いはない時期がございます。スタッフまでお尋ねください

しめ鯖 八〇〇円

ほたるいか 八〇〇円

まぐろ 一〇〇〇円

生うに 一〇〇〇円

かつお 九〇〇円

さぎえ 九〇〇円

わらさ 八〇〇円

活たこ湯引き 八〇〇円

あじ 八〇〇円

あじのたたき 八〇〇円

いかソーメン 八〇〇円

いか刺身 七〇〇円

お飲物

お料理に合うお酒を多数取り揃えております。お気軽にスタッフまでお尋ねください

ビール

キリン一番搾り生ビール 〔小〕 四〇〇円

〔中〕 六〇〇円

キリンラガービール(大瓶) 八〇〇円

キリンフリー(ノンアルコール) 五〇〇円

サワー

レモンサワー 五〇〇円

ウーロンハイ 五〇〇円

柚子酢サワー 六〇〇円

葡萄サワー 六〇〇円

■ワイナリー直送 葡萄ジュース
「葡萄の聖地」使用

焼酎

【芋】黒酔神 〔グラス〕 五〇〇円

〔ボトル〕 三〇〇〇円

【麦】至福の陶酔 〔グラス〕 六〇〇円

〔ボトル〕 三五〇〇円

【米】夢酌 〔グラス〕 四〇〇円

〔ボトル〕 二六〇〇円

日本酒

おすすめ 飛良泉 秋田県 〔720mlボトル〕 二〇〇〇円

おすすめ 飛良泉 純米大吟醸 1801 〔720mlボトル〕 四〇〇〇円

おすすめ 飛良泉 山廃純米酒 〔180mlボトル〕 九〇〇円

沢の鶴 兵庫県 〔一合〕 五〇〇円

沢の鶴 生酒 〔300mlボトル〕 八〇〇円

西の関 大分県 〔300mlボトル〕 一二〇〇円

刈穂 吟醸酒 六舟 秋田県 〔300mlボトル〕 一二〇〇円

底ぬけ超辛口 新潟県 〔500mlボトル〕 一九〇〇円

【季節のお酒】

ひれ酒 9月〜4月限定 九〇〇円

■記載した銘柄以外にも季節の様々なお酒をそろえております。お気軽にスタッフまでお尋ねください。



ウイスキー

富士山麓

樽熟50度

「ロック」 六〇〇円
「ハイボール」 七〇〇円
「ボトル」 五〇〇〇円

ジヨニーウオーカー

ブラックラベル12年

「ロック」 一〇〇〇円
「ハイボール」 一〇〇〇円
「ボトル」 七〇〇〇円

響

ジャパニーズハーモニー

「ロック」 一二〇〇円
「ハイボール」 一三〇〇円
「ボトル」 一二〇〇〇円

マツカラン12年

「ロック」 一三〇〇円
「ハイボール」 一四〇〇円
「ボトル」 一三〇〇〇円

山崎12年

「ロック」 一七〇〇円
「ハイボール」 一八〇〇円
「ボトル」 一七〇〇〇円

【追加】

- ミネラルウォーター
 - 炭酸水
 - 氷
 - お湯
- 各二〇〇円

ワイン (フルボトル)

【泡】 勝沼の泡

スパークリング (白)
「日本・辛口」

五〇〇〇円

【泡】 サンライズスパークリング

スパークリング (赤・白)
「チリ・辛口スパークリング」

三五〇〇円

【白】 サンライズシャルドネ

「チリ・辛口」

三〇〇〇円

【白】 セント・ハレットタティアラシャルドネ

「オーストラリア・辛口」

二〇〇〇円

【白】 シヤトー・メルシヤンアンサンブル 萌黄

「日本・辛口」

四〇〇〇円

【白】 ソルケト甲州

「日本・辛口」

四〇〇〇円

【赤】 サンライズメルロー

「チリ・メディアムボディ」

三〇〇〇円

【赤】 セント・ハレットタティアラカベルネ&シラーズ

「オーストラリア・メディアムボディ」

二〇〇〇円

【赤】 シヤトー・メルシヤンアンサンブル 藍茜

「日本・メディアムボディ」

四〇〇〇円

■ 記載した銘柄以外にも季節の様々なお酒をそろえております。
お気軽にスタッフまでお尋ねください。

果実酒

豊潤梅酒 撰

「ロック」 四〇〇円
「ソーダ割り」 五〇〇円
「ボトル」 二〇〇〇円

杏露酒

「ロック」 四〇〇円
「ソーダ割り」 五〇〇円
「ボトル」 二〇〇〇円

にがり杏露酒

「ロック」 五〇〇円
「ソーダ割り」 六〇〇円
「ボトル」 三〇〇〇円

ソフトドリンク

コーラ・烏龍茶

ジンジャール

オレンジジュース

各四〇〇円

■ ワイナリー直送
葡萄ジュース

「葡萄の聖地」

(赤・白) 五〇〇円



ぶどうジュース

【お会計に關しまして】
サービスタ料5%をいただいております。
現金でお支払いの場合は、サービスタ料は
いただいております。