

# 季節料理

※表示価格は全て税抜価格です。別途消費税を頂戴いたします。

## 鰻料理

## 逸品

・蒲焼き	4,500 円	・鮎塩焼き	1,200 円
・うな重 (吸物付)	4,500 円	・枝豆	600 円
・うまき	1,500 円	・冷しトマト	500 円
・うざく	1,200 円	・鯛そうめん	1,000 円
・柳川	2,000 円	・焼茄と車海老 揚げ出し	1,200 円
		・茄子田楽	600 円

## お食事

## 汁物

釜めし(かしわ、穴子、海老) 各 1,200 円  
※ラストオーダー30分前までにご注文下さい

小貝汁 450 円

稲庭うどん (冷 or 温) 650 円

赤出し 300 円

茶漬け(梅、鮭、のり) 各 650 円

吸物 500 円

茶そば 650 円

## デザート

温麺 (冷 or 温) 600 円

季節のフルーツ 600 円

むすび 300 円

アイスクリーム 各 300 円

(鮭、昆布、梅、おかかよりお二つお選びください。)

(バニラ、抹茶、塩)

※午後5時以降はご飲食代金の10%をサービス料として、  
個室ご利用の場合は10%をお部屋代として別途頂戴いたします。