

匠の技 江戸前

箸を入れるとスツとほぐれ
口の中でとろけちゃいます



特選鰻重

1尾 味噌汁・香の物付き
二、三〇〇円 (税込)



1/2尾 味噌汁・香の物付き
鰻重 (並) 一、五〇〇円 (税込)



期間限定



香ばし鰻を三杯酢でさっぱりと
うざく 七八〇円 (税込)



ふっくら玉子に染込む濃厚な旨味
鰻巻き 八八〇円 (税込)



香ばし鰻は鰻の食後に残る脂っこさを拭き取り、口をさっぱりとさせるだけでなく、鰻の栄養分を効率よく吸収することができますとっておいています。

全方向から鰻を楽しむ
極上ひつまぶし
味噌汁・香の物 付き

二、〇〇〇円 (税込)

ひつまぶしの美味しいお召し上がり方



① まずは鰻そのままの味をお楽しみください
② お好みで薬味を加えてお召し上がりください
③ メは特製のお出汁で美味しくいただけます



鰻重 (並)
香の物付き
一、三〇〇円 (税込) 1/2尾

特選鰻重
香の物付き
二、一〇〇円 (税込) 1尾

TAKE OUT お持ち帰り



さらっと、いただけます
鰻有馬煮茶漬け
香の物 付き
九〇〇円 (税込)



元気の出る組み合わせです
鰻とろろ丼
味噌汁・香の物 付き
一、七〇〇円 (税込)