

夏期お薦めメニュー

小鉢)	巨鯨南蛮漬	500
	鰻やく胡瓜	600
	鰻と生姜煮	550
	川魚	500
	心貝旨煮	700
	相立焼霜幸し	500
	酢味噌掛汁	
焼物)	厚切り物の塩焼	950
	和風ヒレステーキ	
	ササギ添え	950
	鮎塩焼き	800
	うなぎ玉子	1,100
	鰻明太子焼き	700

造り)	鰻湯引き	1,000
	生蛸	950
	肉八	950
	本日の昆布水	950
揚物)	鰻フリ	800
	蛸唐揚げ	700
	穴子一本揚げ	950
	鰻天婦羅	950
	ヒレとシラス揚げ	800
湿物)	鰻鍋	1,000
	蛸しゃぶしゃぶ	1,000
	鰻柳川鍋	1,100
	川魚鍋	1,100

