

お食事

- ◆うな重 (香・きも吸い付)
 - ・うな重 ¥3,900 (¥3,546)
 - ・上重 ¥4,750 (¥4,319)
 - ・特重 ¥6,250 (¥5,682)

- ◆蒲焼
 - ・並蒲焼 ¥3,400 (¥3,091)
 - ・上蒲焼 ¥4,250 (¥3,864)
 - ・特蒲焼 ¥5,700 (¥5,182)

- ◆鶏蒲三色 ¥2,900 (¥2,637)

鶏蒲焼・卵そぼろ・鶏そぼろの三色ご膳
埼玉県川島町矢部養鶏場トップラン卵使用

- ◆ステーキ重 ¥4,700 (¥4,273)

国産黒毛和牛サーロインと季節の彩り焼き野菜添え

()内は税抜き価格です

- ・個別でのお支払いはご遠慮くださいませ。
- ・調理には万全を期してはおりますが、うなぎに小骨がある場合がございます。お子様は特に気を付けてお召し上がりくださいませ。

一品料理

- ◆白焼 ¥4,350 (¥3,955)
- ◆柳川 ¥1,750 (¥1,591)
- ◆うまき (4巻盛) ¥3,500 (¥3,182)
- ◆うざく ¥1,000 (¥910)
- ◆かぶと焼 ¥700 (¥637)
- ◆骨せん ¥550 (¥500)
- ◆おしんこ盛合せ ¥800 (¥728)
- ◆お食事セット ¥500 (¥455)
(ご飯・香・きも吸い)
- ◆おかわりご飯 ¥200 (¥182)
(中盛¥50増 大盛¥100増)
- ◆きも吸い ¥300 (¥273)

()内は税抜き価格です

- ・新型コロナウイルス対策により席数を減らしております。より多くのお客様にご利用して頂くために、お待ちのお客様がいらっしゃる場合は1時間程度のご利用にご協力をお願い致します。

お持ち帰り

◆うな重折弁当

- ・うな重 ￥3,900【¥3,612】
- ・上重 ￥4,750【¥4,399】
- ・特重 ￥6,250【¥5,788】

◆蒲焼

- ・並蒲焼 ￥3,650【¥3,380】
- ・上蒲焼 ￥4,500【¥4,167】
- ・特蒲焼 ￥5,950【¥5,510】

◆白焼 ￥4,600【¥4,260】

◆ステーキ重 ￥4,700【¥4,352】

【 】内は軽減税率8%抜き価格です



川越市仲町3-22 電話049-222-0034

- ・きも吸いは(¥250)にて承っております。
- ・タレの追加は1袋(¥100)にて承っております。

お飲み物

◆ビール

- ・小江戸 瑠璃 生 グラス ￥850 (¥773)
- ・小江戸 瑠璃 生 (小) ￥600 (¥546)
- ・瓶ビール アサヒ熟選 ￥850 (¥773)
- ・ドライゼロ(ノンアルコール) ￥550 (¥500)

◆日本酒

- ・神亀 かるくいっぱい(発泡濁り酒) ￥750 (¥682)
- ・神亀 純米辛口(蓮田) ￥850 (¥773)
- ・神亀 ひこ孫純米大吟醸 ￥1,850 (¥1,682)
- ・鏡山 純米酒(川越) ￥850 (¥773)
- ・鏡山 純米大吟醸(川越) ￥1,850 (¥1,682)

◆焼酎

- ・^{みがき}磨 (鹿児島 米麦) ￥750 (¥682)
- ・^{ひなむすめ}日向娘 (宮崎 芋) ￥750 (¥682)
- ・焼酎ウーロン割 ￥800 (¥728)
- ・森伊蔵 (鹿児島 芋) ￥1,850 (¥1,682)

◆ソフトドリンク

- ・オレンジジュース ￥450 (¥410)
- ・アップルジュース ￥450 (¥410)
- ・烏龍茶 ￥450 (¥410)
- ・ジンジャエール辛口 ￥450 (¥410)

()内は税抜き価格です

コース料理

- ◆山 吹 ¥9,000 (¥8,182)
 - ・前菜 (かぶと焼・きも焼・骨せん)
 - ・うざく・白焼き・鰻重
- ◆桜 ¥13,000 (¥11,819)
 - ・前菜 (かぶと焼・きも焼・骨せん)
 - ・うざく・鰻のあらい
 - ・うまき・白焼・上重
- ◆菊 ¥16,000 (¥14,546)
 - ・先付
 - ・前菜 (かぶと焼・きも焼・骨せん)
 - ・うざく・鰻のあらい
 - ・うまき・天婦羅・白焼・上重

()内は消費税10%込み価格です

- ・コース料理は仕入れ。仕込みの都合上2名様より、ご予約限定にて承っております。
- ・各コースともに前々日までにご予約をお願いいたします。
- ・前々日を過ぎてのお人数様の変更は、キャンセル料を頂戴する場合がございます。
- ・コース料理は夕方の営業時間(16:30~19:30)のみのご提供となります。
- ・仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます
- ・繁忙期等、ご予約を承れない場合がございます。

