



香ばしい  
炭火焼!

うなぎ

期間限定

脂ののつたうなぎを  
特製タレで香ばしく  
焼き上げました



うなぎ 赤だし付

1,598円(+税)

●801kcal ●塩分5.5g  
■うなぎ ■赤だし  
■漬物



ひつまむし膳

1,798円(+税)

●915kcal ●塩分5.9g  
■ひつまむし ■季節の小鉢  
■茶碗蒸し ■漬物



3つの味が堪能できるひつまむし



1 うなぎで  
まずは、そのままうなぎで



2 薬味を混ぜて  
次に、刻みのりとねぎを  
まぶして2杯目



3 うなぎ茶漬けで  
最後にわざびのをせ、  
あられとだしをかけて  
うなぎ茶漬けとしてどうぞ



ひつまむしと  
季節の天ぷら膳

1,998円(+税)

●985kcal ●塩分6.1g  
■ひつまむし ■季節の天ぷら  
■季節の小鉢 ■茶碗蒸し ■漬物

特別な日は  
天ぷら付きで  
贅沢に。

●店舗によって食器が異なる場合がございます。●当店の鶏類は、そばと同じ釜でゆがいております。●カロリー・塩分の数値は検査機関での分析値または「七訂日本食品標準成分表」に基づいた計算値です。お食事の際の目安の数値としてご覧ください。  
[季節の小鉢] [季節の天ぷら]の内容は時季によって異なります。内容はタッチパネルでご確認ください。