

香ばしい  
炭火焼!

期間  
限定

脂ののったうなぎを  
特製タレで香ばしく  
焼き上げました

# うなぎ

## ひつまむし膳

1,798円(+税)

デザートセット付  
2,096円(+税)

- 909kcal ●塩分6.0g
- ひつまむし ■季節の小鉢
- 茶碗蒸し ■漬物



## ひつまむしと季節の天ぷら膳

1,998円(+税)

デザートセット付  
2,296円(+税)

- 1044kcal ●塩分6.8g
- 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。

## 3つの味が堪能できるひつまむし

1



うなぎ丼で

まずは、そのままうなぎ丼で

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



うなぎ茶漬けて

最後にわさびをのせ、だしをかけてうなぎ茶漬けとしてどうぞ

## うなぎ 赤だし付

1,598円(+税)

デザートセット付  
1,896円(+税)

- 801kcal ●塩分5.5g
- うなぎ ■赤だし
- 漬物

デザートセット付の詳細は四季めぐりメニューをご覧ください。

●店舗によって食器が異なる場合がございます。●店の総量は、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「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。