

名物うなぎセイロ蒸し

うなぎセイロ蒸し

タレを染み込ませたご飯に鰻を乗せて
やわらかく蒸しあげたお料理です。肝吸付き。
特上、上、並、ミニがございます。
蒸しあがるのに20分ほどかかります。

特上セイロ蒸し 5,200円 + 税

ご飯の上に鰻の蒲焼が2切れ、ご飯の中にも2切れ
入っています。一尾と半分の量です。小鉢付き。

上セイロ蒸し 4,200円 + 税

ご飯の上に鰻が2切れ、中にもう1切れ入っています。
鰻一尾の量です。

セイロ蒸し 3,200円 + 税

ご飯の上に鰻2切れが乗っています。
鰻4分の3の普通サイズ。

ミニセイロ蒸し 2,000円 + 税

ご飯も蒲焼も半分でよい方に。



特上セイロ蒸し



セイロ蒸し



ミニセイロ蒸し



上うなぎ丼

うなぎ丼

ご飯の上に蒲焼を乗せた丼物です。
肝吸付き。
鰻の量によって上、並、ミニがございます。

上うなぎ丼 4,200円 + 税

店長おすすめ、鰻ご飯の王道。
鰻一尾の量です。

うなぎ丼 2,400円 + 税

並の定番丼。鰻半分くらいのサイズです。

ミニうなぎ丼 2,000円 + 税

ご飯も蒲焼も半分でよい方に。

*肝吸が苦手な方は対応いたします。



うなぎ丼



ミニうなぎ丼