

二澤千  
2 Sawazen

NI-SAWASEN is the second restaurant of the first Japanese eel restaurant.  
The first restaurant was founded in 1901.

We provide Japanese style dishes and eel dishes cooking with regional ingredients.  
There are Hitumabushi (Finely chopped broiled eel over rice), Eel dishes and Sweetfish cooking.

表示は税別でございます



Appetizer

Brown beans boiled and seasoned with salt

茶豆

塩ゆで

480円

Monthly tofu

今月の

豆腐

580円

Boiled Fall vegetables

秋の

お浸し

780円

むかごと

衣かつぎの唐揚げ

830円

Deep-fried  
progagule and taro

長芋の

昆布

730円

Also long marinated kelp

ゴリの

つや煮

880円

Fish(gori) boiled shine  
with soy

前菜の

盛合せ

1500円から

Assorted appetizers  
from 1500yen



Vegetabled

式澤千

サラダ

780円

Salad

じゃこ山椒

サラダ

980円

Salad of little fish  
and berries of sansho



Sliced raw fish  
(sashimi)

Today`s speciall  
sliced raw fish  
(sashimi)

单品本日のオススメより

single item  
from 1000yen

お造り

1000円から

本日のお造り

three items  
from 1800yen

三点盛

1800円

excluding tax (表示は税抜です)

Charcoal fire grilled  
Hida beef steak

飛騨牛  
炭火焼  
2800円

飛騨牛  
ローストビーフ  
1800円  
Hida beef roast beef

肉 Meat  
恵那鶏  
炭火焼  
980円  
Charcoal fire grilled Ena chicken



Charcoal Grill

Vegetables

菜

いちじく  
田楽  
780円

Grilled figs  
with miso coating

銀杏  
塩炒り  
880円

Ginkgo nuts  
roast in salt



Local specialties

Salt-grilled  
sweetfish Wara

(limited-time offer)

Fish

魚

名物

和良鮎

塩焼き

(期間限定)

Small 小 1480円  
Middle 中 2300円  
Big 大 3000円

Deep-fried food



式澤千  
天ぷら盛合せ  
1980円  
Assorted tempura

ごりと湯葉、きのこ湯葉  
寄せ揚げ  
1480円

Fishi and yuba and mushroom  
asked fried

excluding tax (表示は税抜です)

Today's bun

本日の  
お饅頭  
980円

Season food cooked  
in a small pot

季節の  
小鍋仕立て  
1000円から

Tofu skin steams

汲み上げ  
湯葉蒸し  
940円



Steam dishes

Others

漬物  
盛合せ  
580円

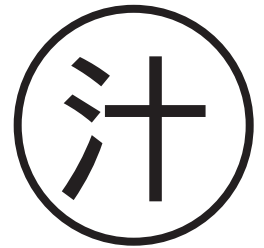
Assorted Japanese-style pickles



Soup

田舎  
味噌汁  
480円

Country miso soup



Sweets



Rice



Seasonal fruit

季節の  
果物  
780円

自家製バリバリ

もなか

500円

Ice cream bean jam  
filled wafers

自家製アイス

バニラ

400円

Homemade vanilla ice cream

自家製アイス

抹茶

400円

Homemade powdered  
green tea ice cream

うなぎ

いなり

(三貫)

1000円

Eel and sushi wrapped  
in fried tofu(3pieces)

ごはん

300円

Rice

うなぎ

茶漬け

1000円

Eel ochazuke  
(boiled eel on rice  
with soup on top)

うなぎ

太巻き

1600円

Thick rolled sushi with eel

本日の  
デザート

500円  
Today's dessert

excluding tax (表示は税抜です)

Superior broiled eel on rice  
(special, one and half eel)

5800円  
（特上、一本半）  
うなぎのぼり丼

Deluxe broiled eel on rice  
(one eel)

上井（一本）  
3900円

Broiled eel on rice  
(3pieces)

うなぎ  
（三貫）  
2500円

Eel



3300円  
まぶし  
（ひつ）  
Finely chopped  
boiled eel over rice

（上記は全て吸物、香の物が付きます）

（肝入りは200円増）

（All above dish are served with a cup of soup  
and japanese-style pickles）

（When the soup contains eel liver, the price is increased by 200yen）

9000円  
うなぎ肝  
ポソ酢  
Grilled eel  
liver in vinegar  
dressing

1000円  
うざく  
Eel and  
cucumber  
salad

9000円  
肝焼き  
Grilled eel liver

Rolled egg  
omelette with eel

う巻

（二貫）  
（一本）

8000円  
3200円

(2pieces)

(one roll)

長焼き

3900円

Grilled eel in long size

白焼き

3900円

Plain grilled eel  
in long size

Eel dishes  
A la Carte

うなぎ单品

excluding tax （表示は税抜です）

## うなぎづくしコース Course meal of all kinds of eel dishes

<b>華</b>	先付け	お造り	うざく	う巻
Hana course	食事 (ひつまぶし)	デザート		5,500 円

Appetizer,Sliced raw fish(sashimi),Eel and cucumber salad,Rolled egg omelette with eel  
Finely chopped broiled eel over rice,Dessert

<b>橘</b>	先付け	お造り	うざく	う巻
Tachibana course	肝焼き	白焼き	食事 (ひつまぶし)	デザート
				8,000 円

Appetizer,Sliced raw fish(sashimi),Eel and cucumber salad,Rolled egg omelette with eel  
Grilled eel liver,Plain grilled eel,Finely chopped broiled eel over rice,Dessert

## お懐石コース Kaiseki course ( Traditional japanese course dinner)

Oribe course

<b>織部</b>	先付け 2 品	お造り	炊合せ	焼物
	食事	デザート		5,500 円
( 鰻茶漬け又は白ご飯、おかず、田舎味噌汁 )				

Appetizer(2dishes),Sliced raw fish(sashimi),Dish of fish and vegetables cooked separately but served together,Roasted fish or meet,Rice dish,Dessert

Rice dish-Eal ochazuke(boiled eel on rice with soup on top) or  
Rice,side dishes,country miso soup

Shino course

<b>志野</b>	先付け 2 品	お造り	炊合せ	焼物	酢物
	白焼	食事	デザート		8,000 円
( 鰻茶漬け又は白ご飯、おかず、田舎味噌汁 )					

Appetizer(2dishes),Sliced raw fish(sashimi),Dish of fish and vegetables cooked separately but served together,Roasted fish or meet,Vinegared food,Plain grill eel  
Rice dish,Dessert

Rice dish-Eal ochazuke(boiled eel on rice with soup on top) or  
Rice,side dishes,country miso soup

excluding tax (表示は税別です)

# お福分け Gift (To go)

うな丼

パック

2 5 0 0 円

Eel bowl in a pack

上うな丼

パック

3 9 0 0 円

Deluxe broiled eel  
in a pack

長焼き

(たれ付)

3 9 0 0 円

Grilled eel in long size  
(with sauce)

うなぎ

稲荷

(三貫)

1 0 0 0 円

Eel and sushi wrapped  
in fried tofu(3pieces)

たれ

3 0 0 円

Sauce

うなぎ

山椒煮

(1 0 0 g)

3 0 0 0 円

Eel-boiled with  
japanese peppper  
(sansho)

ひつまぶし

パック

3 3 0 0 円

Finely chopped broiled  
eel over rice in a pack

うなぎ

太巻き

1 6 0 0 円

Thick rolled sushi with eel

うなぎ

山椒昆布

(1 0 0 g)

8 0 0 円

Eel-boiled with kelp and  
japanese pepper(sansho)