

《 お昼のお品書き 》



・ ひつまぶし 3,740円

・ 上ひつまぶし(一本)
4,950円

・ 長焼きごはん
・ 白焼きごはん
(半身) 2,420円
(一本) 4,620円



・ うな丼(半身) 2,420円



・ 鰻特上丼(一本) 4,620円



<昼のみ提供>

・ 式澤千御膳 2,750円



・ 飛騨牛まぶし
《A5等級・飛騨牛でご提供》
3,630円



<昼のみ提供>

・ 恵那鶏の照焼丼 1,320円

<< 表示価格は税込(消費税率10%)です >>

** 当店は富山県産米を使用しております **

《 単品料理 / お品書き 》

- ・ 肝焼き 990円
- ・ うなぎ肝ポン酢 990円
- ・ うざく 1,210円
- ・ う巻 (2貫) 1,100円
(1本) 4,180円

- ・ 長焼き
(半身) 2,200円
(一本) 4,400円
- ・ 白焼き
(半身) 2,200円
(一本) 4,400円

長焼き・白焼きをご注文の際、
プラス 220円 で ご飯セット
(ご飯・香物・吸物)に変更可能です

- ・ ごはん 330円
- ・ 漬物盛合せ 638円
- ・ 田舎味噌汁 528円
- ・ 吸物 275円
- ・ 肝吸 385円

- ・ うなぎ茶漬け
(佃煮の茶漬けです) 1,100円
- ・ うなぎ太巻き 1,760円
- ・ うなぎの棒寿司 2,750円

- ・ こども丼
小学生以下でお願いします
1,650円
- ・ お子様 稲庭うどん
(温・冷) 715円
- ・ うなぎまぶしおにぎり
(1ヶ) 550円

- ・ 自家製アイス(バニラ) 440円
- ・ 自家製アイス(抹茶) 440円
- ・ 本日のデザート 550円

<< 表示価格は税込(消費税率10%)です >>

** 当店は富山県産米を使用しております **

《 ひつまぶしセット 》

・ ひつまぶしセット A

4,950円



- * 前菜盛合せ
- * 茶碗蒸し
- * ひつまぶし
- * デザート

上記写真は「盛夏のひつまぶしセット」ご提供時の写真です



・ ひつまぶしセット B

6,380円



- * 前菜盛合せ
- * お造り
- * ひつまぶし
- * デザート

食材の入荷により内容を変更させて頂く場合がございます

<< 表示価格は税込(消費税率10%)です >>

** 当店は富山県産米を使用しております **

《 うなぎづくしコース 》

- 華 《 ご注文は2名様からのお承りとなります ご了承くださいませ 》

先付け お造り うざく う巻 食事 デザート



食事（ひつまぶし） 7,150円



- 橘 《 ご注文は2名様からのお承りとなります ご了承くださいませ 》

先付け お造り うざく 旬菜 う巻

肝焼き 白焼き 食事 デザート

食事（うなぎかひつまぶしをお選び下さい） 8,800円



食材の入荷により内容を変更させて頂く場合がございます

<< 表示価格は税込(消費税率10%)です >>

** 当店は富山県産米を使用しております **

本日の取肴

京あげ・青菜 胡麻和へ	6 6 0 円
お野菜の酢味噌がけ	6 6 0 円
とろとろ若布の酢の物	6 6 0 円
うどの銀ぴら	6 6 0 円
クリームチーズ 黒もろみ漬	6 6 0 円
春野菜のこのわた豆腐がけ	8 8 0 円
式澤千 さらだ	9 3 5 円
筍・とろとろ若布 くず煮	1 1 0 0 円
本日の小鍋仕立	1 1 0 0 円
平目昆布× 寄せ豆腐	1 1 0 0 円
飛驒牛・春野菜 朴葉味噌がけ	1 7 6 0 円
つぼつぼ盛り合わせ	1 7 6 0 円
ホワイトアスパラ 山椒焼	1 9 8 0 円
飛驒牛ローストビーフ	2 4 2 0 円

食材の入荷により内容を変更させて頂く場合がございます

* 表示価格は税込(消費税率 10%)です *

本日の取肴

本日のお造り

スタッフにお尋ねください

お造り盛り合わせ

2 2 0 0 円

ホタルイカの天ぷら

1 2 1 0 円

春野菜天ぷら

1 6 5 0 円

ふぐ白子天ぷら

2 2 0 0 円

天婦羅盛合せ

2 3 1 0 円

うにあんかけ茶碗蒸し

1 1 0 0 円

うに・春野菜 ふんわり卵よせ

1 7 6 0 円

鰻・寒筍 木ノ芽焼

1 9 8 0 円

うに・鰻

2 4 2 0 円

飛驒牛炭火焼き (120g A5・赤身)

3 4 1 0 円



食材の入荷により内容を変更させて頂く場合がございます

* 表示価格は税込(消費税率 10%)です *

《 夜のお品書き 》



・ ひつまぶし 3,740円



・ うな井(半身) 2,420円



・ 上ひつまぶし(一本)
4,950円



・ 鰻特上井(一本)
4,620円

- ・ 長焼きごはん
- ・ 白焼きごはん
(半身) 2,420円
(一本) 4,620円



<平日夜 限定>
・ 式澤千御膳

2,970円



・ 飛騨牛まぶし
《A5等級・飛騨牛でご提供》

3,630円

<< 表示価格は税込(消費税率10%)です >>
** 当店は富山県産米を使用しております **

《 単品料理 / お品書き 》

- ・ 肝焼き 990円
- ・ うなぎ肝ポン酢 990円
- ・ うざく 1,210円
- ・ う巻 (2貫) 1,100円
(1本) 4,180円

- ・ 長焼き
(半身) 2,200円
(一本) 4,400円
- ・ 白焼き
(半身) 2,200円
(一本) 4,400円

長焼き・白焼きをご注文の際、
プラス 220円 で ご飯セット
(ご飯・香物・吸物)に変更可能です

- ・ ごはん 330円
- ・ 漬物盛合せ 638円
- ・ 田舎味噌汁 528円
- ・ 吸物 275円
- ・ 肝吸 385円

- ・ うなぎ茶漬け
(佃煮の茶漬けです) 1,100円
- ・ うなぎ太巻き 1,760円
- ・ うなぎの棒寿司 2,750円

- ・ こども丼
小学生以下でお願いします
1,650円
- ・ お子様 稲庭うどん
(温・冷) 715円
- ・ うなぎまぶしおにぎり
(1ヶ) 550円

- ・ 自家製アイス(バニラ) 440円
- ・ 自家製アイス(抹茶) 440円
- ・ 本日のデザート 550円

<< 表示価格は税込(消費税率10%)です >>

** 当店は富山県産米を使用しております **

《 ひつまぶしセット 》

・ ひつまぶしセット A

4,950円



- * 前菜盛合せ
- * 茶碗蒸し
- * ひつまぶし
- * デザート

上記写真は「盛夏のひつまぶしセット」ご提供時の写真です



・ ひつまぶしセット B

6,380円



- * 前菜盛合せ
- * お造り
- * ひつまぶし
- * デザート

食材の入荷により内容を変更させて頂く場合がございます

<< 表示価格は税込(消費税率10%)です >>

** 当店は富山県産米を使用しております **

《 うなぎづくしコース 》

- 華 《 ご注文は2名様からのお承りとなります ご了承くださいませ 》

先付け お造り うざく う巻 食事 デザート



食事（ひつまぶし） 7,150円



- 橘 《 ご注文は2名様からのお承りとなります ご了承くださいませ 》

先付け お造り うざく 旬菜 う巻

肝焼き 白焼き 食事 デザート

食事（うな井かひつまぶしをお選び下さい） 8,800円



食材の入荷により内容を変更させて頂く場合がございます

<< 表示価格は税込(消費税率10%)です >>

** 当店は富山県産米を使用しております **

本日の取肴

京あげ・青菜 胡麻和へ	6 6 0 円
お野菜の酢味噌がけ	6 6 0 円
とろとろ若布の酢の物	6 6 0 円
うどの銀ぴら	6 6 0 円
クリームチーズ 黒もろみ漬	6 6 0 円
春野菜のこのわた豆腐がけ	8 8 0 円
式澤千 さらだ	9 3 5 円
筍・とろとろ若布 くず煮	1 1 0 0 円
本日の小鍋仕立	1 1 0 0 円
平目昆布× 寄せ豆腐	1 1 0 0 円
飛驒牛・春野菜 朴葉味噌がけ	1 7 6 0 円
つぼつぼ盛り合わせ	1 7 6 0 円
ホワイトアスパラ 山椒焼	1 9 8 0 円
飛驒牛ローストビーフ	2 4 2 0 円

食材の入荷により内容を変更させて頂く場合がございます

* 表示価格は税込(消費税率 10%)です *

本日の取肴

本日のお造り	スタッフにお尋ねください
お造り盛り合わせ	2 2 0 0 円
ホタルイカの天ぷら	1 2 1 0 円
春野菜天ぷら	1 6 5 0 円
ふぐ白子天ぷら	2 2 0 0 円
天婦羅盛合せ	2 3 1 0 円
うにあんかけ茶碗蒸し	1 1 0 0 円
うに・春野菜 ふんわり卵よせ	1 7 6 0 円
鰻・寒筍 木ノ芽焼	1 9 8 0 円
うに・鰻	2 4 2 0 円
飛驒牛炭火焼き (120g A5・赤身)	3 4 1 0 円



食材の入荷により内容を変更させて頂く場合がございます

* 表示価格は税込(消費税率 10%)です *