

## 鰻 うなぎ

お漬物、お吸物が付きます。肝吸いへ変更は220円追加

うな	どん		
鰻	井	(半身)	2,530円
じょう	どん		
上	井	(一本弱)	4,070円
とくじょううなどん			
特上鰻井		(一本)	4,840円
長焼きご飯		(半身超)	3,300円
白焼きご飯		(半身超)	3,300円
ひつまぶし		(半身超)	3,520円
上ひつまぶし		(一本)	4,950円
* ご飯大盛追加			220円
* 肝吸い			220円
* 赤だし			330円

さわせんごぜん

澤千御膳

2,640円

季節の6品、ミニひつまぶし、薬味、お漬物、お吸物、デザート

## 季節弁当

ちとせ  
千斗星

3,080円

先付、お刺身、縁高、御飯、お漬物、お吸物、デザート

上記はホール席のみでのご案内になります。

## うなぎ単品

長焼き 一本	4,180円
白焼き 一本	4,180円
肝焼き	880円
肝ポン酢	880円
肝しぐれ	880円
うざく	1,100円
う巻一本	3,300円
う巻き-half	1,650円
うな茶漬け	1,100円

## デザート

アイスクリーム	330円
本日のデザート	550円より
本日のフルーツ	880円より
バリバリ抹茶アイス最中	550円より



## 季節懐石

みやこわすれ (ミニ懐石)		4,290円
※平日昼席に限らせて頂きます。		
路草	みちくさ	6,600円
風林	ふうりん	8,800円
雲水	うんすい	11,000円
おまかせ		13,200円
		16,500円～

先付、椀、お造り、焼物、八寸、炊合せ、  
他一品(揚物、酢物等)、御飯、吸物、デザートの予定

季節、コースにより品数、内容が変わります。

※お座敷を御利用の場合は、10%のサービス料を頂いております。

## 一品料理

本日の付出し	550円
澤千サラダ	660円
炊合せ	880円
酢の物	880円
引き上げ湯葉のお造り	880円
鯛かぶと煮	1,650円
刺身	2,200円
焼物	1,100円より
飛驒牛炭火焼	2,420円
茶碗蒸し	550円
天ぷら	1,980円
山菜天ぷら (季節限定)	1,980円
鮎の塩焼き (季節限定)	時価1,980円より
土瓶蒸し (季節限定)	時価1,980円より
ご飯	330円
赤だし	330円
お漬物一盛	550円

## お子様

子供うなぎ丼

1,430円

※小学生以下のお子様に限らせて頂きます。

温製 細打ちうどん

770円

冷製 細打ちうどん

770円

お子様弁当

1,760円

※ご予約のみのご用意になります。