

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

<small>うな</small> 鰻	<small>どん</small> 井	(半身)	2,530円
<small>じょう</small> 上	<small>どん</small> 井	(一本弱)	4,070円
<small>とくじょううなどん</small> 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

ぎゅう

牛ひつまぶし(ミニサラダ、赤だし付) 3,080円

さしみ

刺身定食 (小鉢、赤だし付) 2,750円

ちとせ

千斗星 3,080円 (数量限定)

先付、お刺身、縁高、御飯、お漬物、お吸物、デザート

ちとせ

千斗星とうなぎ 4,620円 (数量限定)

先付、お刺身、縁高、2切井、お漬物、お吸物、デザート

さわせん

澤千おたのしみ膳 2,750円 (数量限定)

付き出し、炊合せ、ミニ茶碗蒸し、ミニひつまぶし、お吸物

上記はホール席のみでのご案内になります

うなぎ会席

千 せん 4,950円

先付、湯葉のお造り、茶碗蒸し、**お食事**、肝吸い、デザート

華 はな 6,050円

先付、お刺身、茶碗蒸し、うざく、**お食事**、肝吸い、デザート

雅 みやび 8,030円

先付、お刺身、うざく、う巻、肝焼、**お食事**、肝吸い、デザート

橘 たちばな 9,680円

先付2点、お刺身、うざく、う巻、肝焼、白焼、**お食事**、肝吸い、デザート

お食事は、

鰻井・長焼ご飯・ひつまぶし

の中からお選び下さい。

ひつまぶしは110円の追加料金を頂きます。

※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。

季節懐石

(懐石料理につきましては、2名以上、前日迄の予約とさせていただきます)

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円より

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。

うなぎ単品

長焼き 一本	4,730円
白焼き 一本	4,730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
う巻きハーフ	1,650円
うな茶漬け	1,100円
<small>うなぎふとま</small> 鰻太巻き (一本)	1,980円 (お時間頂きます)

一品料理

本日の付出し	550円より
澤千サラダ	660円
炊合せ	880円より
酢の物	880円
引き上げ湯葉のお造り	880円
刺身	2,200円より
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 (お時間頂きます)
揚物	880円より
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2,200円より
温製 細打ちうどん	770円
冷製 細打ちうどん	770円
ご飯	330円
赤だし	330円
お漬物一盛	550円

お子様メニュー

お子様うな井 1,430円

※小学生以下のお子様に限らせて頂きます。

お子様弁当 1,760円

※ご予約のみのご用意になります。

上記はホール席のみでのご案内になります

デザート

自家製アイスクリーム(バニラ・抹茶) 440円

バリバリ抹茶アイス最中 550円

本日のデザート 550円

本日のフルーツ 880円より