

鰻 うなぎ

お漬物、お吸物が付きます。肝吸いへ変更は330円追加

うな	どん		
鰻	井	(半身)	2,640円
じょう	どん		
上	井	(一本弱)	4,180円
とくじょううなどん			
特上鰻井		(一本)	5,500円
長焼きご飯		(半身超)	3,410円
白焼きご飯		(半身超)	3,410円
ひつまぶし		(半身超)	3,630円
上ひつまぶし		(一本)	5,720円
* ご飯大盛追加			220円
* 肝吸い			330円
* 赤だし			330円

ぎゅう
牛ひつまぶし(ミニサラダ、赤だし付) 3,300円

さしみ
刺身定食 (小鉢、赤だし付) 3,080円

さわせん
澤千おたのしみ膳 3,080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

懐石弁当

ちとせ
千斗星

3,300円 (数量限定)

先付、お刺身、縁高、お吸物、御飯、漬物、デザート

ちとせ
千斗星とうなぎ(2切井)

4,950円 (数量限定)

先付、お刺身、縁高、お吸物、2切井、漬物、デザート

ちとせ
千斗星とうなぎ(ひつまぶし)

6,600円 (数量限定)

先付、お刺身、縁高、お吸物、ひつまぶし、漬物、デザート

うなぎ会席

千 せん 5,500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 6,600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 8,360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 9,900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	7,700円
風林	ふうりん	11,000円
雲水	うんすい	13,200円
おまかせ		16,500円より

特別コース(食事がうなぎ2切井)

澤千特別コース ^{たじみ}多治見 8,800円
(うなぎ2切井付)

澤千特別コース ^{みの}美濃 11,000円
(うなぎ2切井付)

先付、椀、お造り、焼物、八寸、炊合せ、
他一品(揚物、酢物等)、御飯(特別コースはうなぎ2切井)、吸物、
デザート

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	5,280円
白焼き 一本	5,280円
肝焼き	1,100円
肝ポン酢	1,100円
肝しぐれ	1,100円
うざく	1,210円
う巻一本	3,740円
う巻きハーフ	1,870円
うな茶漬け	1,320円
<small>うなぎふとま</small> 鰻太巻き (一本)	2,200円

(お時間頂きます)

一品料理

本日の付出し	550円より
刺身	2,750円より
天ぷら	1,980円 (お時間頂きます)
炊合せ	1,100円より
酢の物	1,100円
茶碗蒸し	550円
ご飯	330円
赤だし	330円
お漬物一盛	550円
温製 細打ちうどん	770円
冷製 細打ちうどん	770円

お子様メニュー

お子様うな井 1,650円

※小学生以下のお子様に限らせて頂きます。

お子様弁当 1,980円

※ご予約のみのご用意になります。

デザート

季節の果物 1,980円より

本日のデザート 660円

澤千自慢バリバリ抹茶最中 660円

自家製アイスクリーム(バニラ・抹茶) 550円