

◆昔ながらの『とうふ田楽』

～ 炭火焼き続けて100年 ～



見付屋



◆会席コース〈サ別〉 前日18:00までに要予約(7名様以上は2日前)

【会席コース】 税込4,400円～

【ご法事会席コース】 税込4,400円～

【釜めしで会席コース】 税込《昼3,606円》《夜3,864円》コーヒー付き

【ミニ会席コース】 税込《昼3,300円》《夜3,500円》コーヒー付き

【プチ会席コース】 税込2,728円コーヒー付き 昼のみのコース

◆ご膳でランチ 火～木 11:30～14:30 前日18:00までに要予約

* 金・土・日は応相談

【うな井ご膳】 税込3,000円

【姫ご膳】 税込2,200円

【とうふ田楽ご膳】 税込1,250円

◆祝・寿特別料理コース〈サ別〉 お披露目、ごあいさつの席に

◆税込8,800円～ 一週間前までの要予約

* 各コース料理サービス料は10%になります

◆仕出し・出前・お持ち帰り

◆お弁当 ◆バック料理 ◆会席料理 ◆単品 ◆オードブル

●営業 11:30～21:00 (お昼:会席の「釜めし、ミニ、プチ」と「各ご膳」は14:30まで)

●店休日 月曜(祝日の場合翌日) 月火連休の場合有り

●送迎 お問い合わせください

『会席コース』

☆A.M11:30～P.M9:00まで

※2日前までに要予約

全室イス席です

～ご会食～ ご用途に合ったお部屋で

(お一人様) **税サ別**4,000円～10,000円(税サ込4,840円～12,100円)

- 炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き
- デザートまで全8品～11品
- 季節ごとにお料理の内容が変わります

◆ご会食のお席

当店では 皆様にお料理を楽しんでいただくため
飲み放題は未設定とし ご予算に近づきましたら
お声がけをさせていただいております ***1**



<会席4,000円コース 9月一例>

◆お顔合わせ、お披露目のお席に

◆ご家族までお祝い

【御長寿祝い】【お食い初め】 など
会席コースでお祝いの席をご予約の
場合、ご当人様に細やかですが当店より
「小鯛焼き」(約25cm前後)をプレゼント
させていただきます



2階<小部屋>

- ご予約時、お祝いの旨をお伝えください

また、仕入れ等により小鯛がご用意できなかった場合は
相応のものに代えさせていただきます

【祝い寿特別料理】(税サ別) 8,000円～15,000円もございます



2階<広間> 46名様まで



1階<小部屋>

◆サークル、ご友人との楽しいお時間におススメ!

『**ミニ会席**』 (お一人様) **税サ別** **昼**3,000円(税サ込3,630円)
夜3,182円(税サ込3,850円)

- ・お食事は季節の煮込みごはん
- ・デザート、コーヒー付き **コーヒーを別の品(例: 酢の物など)に変更可**



<ミニ会席> 一例

***1** ご宴会のお席に **10名様～『おまかせすっきりプラン』**がございました **要問合せ**

仕入れ、時季などにより内容が変わる場合があります なお、会席のサービス料は10%です

◆ご家族までお祝い◆

☆A.M11:30～P.M9:00まで

※2日前までに要予約

(サービス料は10%になります)

『会席コース』(お一人様) **税サ別4,000円～10,000円** (税サ込4,840円～12,100円)

- デザートまで全8品～11品
- 炭火焼き『とうふ田楽』3本付き
- 約一カ月ごとに御料理の内容は変わります

【御長寿祝い】 【お食い初め】 など

会席コースでお祝いの席をご予約の場合

ご当人様に細やかですが当店より

「小鯛焼き」(約25cm前後)をプレゼントさせていただきます



◆ご予約時 お祝いの旨をお伝えください

また仕入れ等により小鯛がご用意できなかった場合は
相応のものに代えさせていただきます

【祝い寿特別料理コース】もございます(税サ別)8,000円～15,000円



《お食い初め膳》 と 《小鯛焼き》

【お食い初め膳】 税込2,200円

【小鯛焼き】 税込2,200円～

*お膳を前日までにお持ちください
(当店のお膳貸し出し可)



《御長寿お祝い席》



◆ご予算に応じて
【小鯛姿盛りのお造り】も承ります

『お子さま料理』

(各種、小学校6年生まで)

◆ お子さまお一人よりご用意いたします
ご予約時にお伝えください

【**お子さま会席**】2,910円(税サ込3,520円)



- ・前菜 ・ミニ作り ・てんぷら ・茶わん蒸し
- ・白ごはん ・デザート

● 食物アレルギーをお持ちの場合、**対応可能な範囲**でお食事の提供をいたします

● 仕入れ等により内容が変わる場合があります

【**お子さまランチ**】1,500円(税サ込1,815円)

・洋食プレート ・白ごはん



【**お子さまうどん**】

439円(税サ込530円)



【**お子さま新幹線**】

1,567円(税サ込1,895円)



・細巻き

(持ち帰り可能なケース)

『ご法事料理』

2025. 5月(改正)

☆A.M11:30～P.M9:00まで

※**2日前までに**要予約

全室イス席です

ご法事 『会席料理』 『松花堂膳』 『パック料理』

～場面にあった内容でご会食を～

《お客様、ご親類様と》

◆ **ご法事会席コース** (お一人様) **税サ別4,000円～** (税サ込4,840円～)

◆ 季節の食材を取り入れた お斎(おとき)向けの献立になっています

- ・デザートまで全9品～11品
- ・炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き、茶碗蒸し、煮込みごはん



＜税サ別 5,500円＞9月一例

《ご家族さまで》

◆ **ミニ会席コース**で**ご法事** (お一人様) **税サ別3,000円** (税サ込3,630円)

- ・炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き、季節の煮込みごはん
- ・デザート、コーヒー付き **コーヒーを別の品** (例: 酢の物など) **に変更可**



＜ミニ会席＞ 一例

《お食事の時間を短縮に》

◆ **松花堂ご法事膳** (お一人様) **税サ別3,182円** (税サ込3,850円)

- ・松花堂弁当 ・炭火焼きたて『とうふ田楽』3本付き
- ・白ごはん ・土瓶お吸物コンロ付き (茶碗蒸しに変更可)
- ・デザート



＜松花堂ご法事膳＞ 一例

《初七日後のお食事に》

◆ **ご法事パック料理** (お一人様) **税サ別2,500円～** (税サ込3,025円～)

- ・パック料理 (約27.0cm×27.0cm)
- ・白ごはん、お吸物

● **パック料理が別の内容** (パンフレット【パック料理各種】参照)

パック価格 (税込) + 白ごはん、お吸物

例:) 3,000円 + 600円 = 3,600円 (税サ込) となります



＜パック料理席＞

仕入れ、時季などにより内容が変わる場合があります なお、会席のサービス料は10%です

10名様より

《ご宴会》

- ・完全個室
- ・イス席
- ・最大46名様まで

『おまかせすっきりプラン』

選べる**2**つのコース

◆姫コース【会席お料理】

お一人様/**税サ込** 7,000円～

◆虎コース【大皿のお料理】

お一人様/**税サ込** 6,000円～8,000円

「新年会」「歓送迎会」「暑気払い」「忘年会」などの宴席に

お食事とお飲み物 ぜーんぶのプラン

ご予算内で
すっきり
お会計！

★宴席は営業時間内最大**2時間半**まで

★お飲み物の**最終ご注文**は宴席終了時間の**30分前**

★A.M11:30～P.M9:00まで ※3日前までに要予約

〈お飲み物について〉

・びんビール ・焼酎 ・ウィスキー ・チューハイ ・お酒(熱燗)

◎アルコールを飲まない方に

ノンアルコールやソフトドリンクもご用意

『おまかせ
すっきり
プラン』

《ご会合などの宴席におすすめ！》

◆姫コース【会席お料理】

お一人様/税サ込7,000円～

炭火焼き
「とうふ田楽」3本付き



《イメージ》



『おまかせ
すっきり
プラン』

《飲み重視の場合はこちらがおすすめ！》

◆虎コース【大皿のお料理】

お一人様/税サ込6,000円～8,000円

- 大皿にてご提供 *
- 全7品～10品

《*はお一人ずつの器でご提供》

- *先付け *お作り ・とうふ田楽 ・サラダ
- ・揚げ物 *ちらし寿司 *温めん

注)仕入れにより内容が変わる場合があります



炭火焼き『とうふ田楽』



《イメージ》

◆祝・寿特別御料理（税・サ別）

※一週間前までに要予約

祝八、〇〇〇円（税サ込九、六八〇円）

- ・祝八寸
- ・お造り
- ・はまぐり土瓶蒸し
- ・とうふ田楽3本
- ・伊勢海老洋風オーブン焼き
- ・揚げ物
- ・牛ステーキスライス
- ・にぎり3貫
- ・茶碗蒸し
- ・フルーツ（全一〇品）



祝一〇、〇〇〇円（税サ込一一、一〇〇円）

- ・祝八寸
- ・お造り小鯛姿盛り
- ・はまぐり土瓶蒸し
- ・とうふ田楽3本
- ・伊勢海老洋風オーブン焼き
- ・揚げ物
- ・牛ステーキスライス
- ・酢の物
- ・にぎり3貫他（全一一品）
- ・茶碗蒸し
- ・フルーツ



◆一五、〇〇〇円のコースもございます

◆別にお付けする事が出来ます

（注）季節・仕入れ等により内容が

変わる場合があります

- ・小鯛姿焼き
- ・二、〇〇〇円より
- ・御赤飯
- ・五五〇円より

『釜めしで 会席コース』

前日18時までに要予約

30名様限定

＊個室 1階または2階

お席で1人1人の釜で炊き上げる

自分だけの炊きたて煮込みごはん ✨

～炊き上がるまで(約30分)の時間も楽しんでください～

(お一人様) **税サ別** 昼: 3,306円 (税サ込4,000円)

夜: 3,513円 (税サ込4,250円)

《釜めしの具は季節により変わります》



《お料理一例》

- ・前菜
- ・ミニ作り
- ・とうふ田楽(3本)
- ・揚げ物
- ・釜めし
- ・お吸物
- ・デザート
- ・コーヒー❌

※コーヒーを別の品に変更可(例: 酢の物など) ご予約時にお伝えください

仕入れ等により内容等が変わる場合があります なお、会席のサービス料は10%です

『ミニ会席コース』

前日18時までに要予約

*** 個室 1階または2階**

かしこまらず 気軽に 会席料理をいかがですか！

お友達やサークルのお仲間とご一緒にどうぞ

～個室で ゆっくり楽しい時間を お過ごしください～

(お一人様)**税サ別** 昼:3,000円(税サ込3,630円)

夜:3,182円(税サ込3,850円)

《お料理一例》



- ・前菜 ・お作り ・とうふ田楽(3本)
- ・旬菜 ・御汁物(蒸し物の場合有り) ・煮込みご飯
- ・デザート ・コーヒー✕

※コーヒーを別の品に変更可(例:酢の物など)

ご予約時にお伝えください

*** 季節によってメニューが変わります**

また仕入れ等により内容等が変わる場合があります なお、会席のサービス料は10%です

『フキ会席コース』

〈昼のみ〉

前日18時までに要予約

* 個室 1階または2階

～お仲間と楽しいひとときを～

(お一人様) **税サ別** 2,480円 (税サ込3,000円)



- ・前菜(9画切) ・お作り ・とうふ田楽(3本)
- ・茶わん蒸し ・煮込みご飯
- ・デザート ・コーヒー※

※コーヒーを別の品に変更可(例: 酢の物など)

ご予約時にお伝えください

* 仕入れ等により内容等が変わる場合があります なお、会席のサービス料は10%です

『うな丼ご膳』

・A.M11:30～P.M2:30まで
・前日18:00までに要予約

お一人様 税込3,000円

「秘伝のタレ」で
焼いています

注) ご予約状況によりお断りする場合があります



《写真例: 茶碗蒸し付き+500円》

- ・うな丼
- ・お作り
- ・小鉢
- ・とうふ田楽3本
- ・お吸物

◎追加できます

- ・ミニ茶碗蒸し +500円
- ・出汁巻き玉子 +500円

おばあちゃんが作ってくれた「郷土湖北の味」

～懐かしく思い出の味が詰まっています～

・A.M11:30～P.M2:30まで

・前日18:00までに要予約

『姫ご膳』

お一人様 税込2,200円

(注)ご予約状況によりお断りする場合があります

【自家製ちりめん山椒ごはん、お吸物、炭火焼きたてとうふ田楽3本付き】



●おばあちゃん郷土の味

* 沢庵ぜいたく煮 自家製山椒煮

* 滋賀県特産丁字麩 自家製辛子酢みそ和え

* 近江八幡特産赤こんにゃく 煮もの

●高島産小鮎山椒煮

●牛蒡しぐれ煮 自家製煮

●近江牛入りコロッケ 長浜鳥宗亭の人気コロッケ

●鴨ロース 当店自慢の自家製蒸しロース

●玉子焼き 当店人気の出汁巻き

●ごはん 自家製ちりめん山椒

お持ち帰り用に

【姫っこ弁当】

税込1,700円

(ご注文は2つ以上から)

ひとくち大の

炭火焼き「とうふ田楽」入り



・前日18時までに要予約

・ご注文は 店内食・持ち帰り用ともに2人前からとなります

(注)仕入れ等により 多少内容が変わる場合があります

炭火焼き
とうふ田楽

見付屋

～お料理・仕出し～

炭火焼き！昔ながらの味！

・A.M11:30～P.M2:30まで

・前日18:00までに要予約

『とうふ田楽ご膳』

お一人様 **税込1,250円**

注)ご予約状況によりお断りする場合があります



● **とうふ田楽10本** 炭火焼きたて！

● 白ご飯

● 小鉢

● お吸物

《写真:イメージ》

～炭火焼き とうふ田楽～
会席料理・仕出し



見付屋

【パック料理各種】**〈各種2つ以上より 2日前までに要予約〉****注) 連休、GW、お盆は3日前までに要予約****《写真は一例です》****◆あ.【税込2,200円】**

(約27.0cm×27.0cm)



あ-A. ごはんなし(写真)
あ-B. ごはん入り

◆い.【税込2,500円】

(約 31.5cm×28.5cm)



い-A. ごはんなし(写真)
い-B. ごはん入り

◆ろ.【税込3,000円】

(約 35.0cm×31.5cm)



ろ-A. ごはんなし(写真)
ろ-B. ごはん入り

◆は.【税込3,500円】

(約 30.0cm×30.0cm)



は-A. ごはんなし(写真)
は-B. ごはん入り

- 季節の煮込みごはん入りも可能です
- パックを1つ1つ袋にお入れできます
お気軽にお申し付けください

- ◆仕入れ、時季により内容が変わります
- ◆ご予約状況によりお断りする場合があります

◆に.二段【税込4,000円】

(一段目約 23.5cm 角 二段目約 22.0cm 角)



に-A. ごはんなし(写真) に-B. ごはん入り

◆ほ.【税込3,800円】

(約 30.0cm×30.0cm)



(細巻き入り)

◆へ.【税込4,500円】

(約 30.0cm×30.0cm)



(にぎり3細2かん入り)

**【お子様-A】**

税込2,750円

(約27.0cm×27.0cm)

**【新幹線-B】**

税込1,720円

【お子様-C】

(細巻き入り)

税込1,620円

【お子様-D】

(白ごはんの場合)

税込1,080円

**◆と.二段【税込4,400円】**

(一段目約 23.5cm 角 二段目約 22.0cm 角)



(細巻き入り)

◆ち.大二段【税込5,300円】

(一段目約 24.5cm 角 二段目約 23.0cm 角)



(にぎり5かん入り)

**◆【炭火焼とうふ田楽】**

10本入り 税込700円

5本入り 税込350円

◆えびフライ ◆とり唐揚げ ◆だし巻き玉子など 単品も承ります

【オードブル各種】

〈2日前までに要予約〉

注) 連休、GW、お盆は3日前までに要予約

2025. 2月改正

◆ 仕入れ、時季により内容が変わります

◆ ご予約状況によりお断りする場合があります

A.【税込4,500円】 3人前一例
(約 38.0cm×25.0cm)



B-1.【税込6,000円】 4人前一例
(約 43.0cm×28.0cm)



C.【税込6,500円】 3人前一例
(直径約 35.0cm)



B-2.【税込8,000円】 5人前

D-1.【税込10,000円】 5人前
(直径約 40.0cm)

D-2.【税込15,000円】 5人前一例
(直径約 46.0cm)



E.【税込20,000円～】 5人前一例
(直径約 48.0cm)



F.【税込5,500円】 お子様一例
4人前(容器は B.になります)



【お弁当各種】

《10.は当日3時間前まで 9.11.12.13.は2日前までに要予約》

注)連休、GW、お盆は3日前までに要予約

◆仕入れ、時季により内容が変わります
◆ご予約状況によりお断りすることがあります

9.【会席一段弁当】

(約 29.5cm×23.5cm×4.5cm)



9-C



9-A

- ◆ 9-A お造り(ごはんなし) 税込3,850円
- ◆ 9-B ちらし寿司 税込3,550円
- ◆ 9-C 煮込みごはん 税込3,300円

◆一筆箋にメッセージの書入れをいたします
「感謝の気持ち」「お祝いの言葉」など
お申し付けください

◆ピンクの風呂敷に包む場合は+100円

10.【井と田楽4本】 各税込1,750円

(約 19.5cm×12.0cm)



◆10-A うな井 ◆10-B えび天井

12.【井田楽㊦弁当】 各税込2,500円

(約 24.0cm×24.0cm×4.0cm)



◆12-A うな井 ◆12-B えび天井
◆12-C 豚肉井 ◆12-D ちらし寿司

●うなぎを国産にする場合は価格が変わります

11.【姫っこ弁当】 税込1,700円

(約 21.5cm×21.5cm×4.0cm)



～湖北郷土の味三昧～

13.【会席二段弁当】

(約 20.5cm×10.5cm×5.0cm を二段)



- ◆13-A 手まり寿司 税込2,950円
- ◆13-B ちらし寿司 税込2,750円
- ◆13-C 煮込みごはん 税込2,500円

ご注文は各種2つ以上より

【お弁当各種-2】

《1.~3. とうふ田楽. は当日2時間前まで 5. 6. は2日前までに要予約》

2025・9月~

注) 連休、GW、お盆は3日前までに要予約

1.【タレだけどん】

税込750円

(約 19.5cm×12.0cm)



2.【タレどん追いうなぎ】

税込1,700円

(約 19.5cm×12.0cm)



3.【だし巻き玉子各種】

◆3-A だし巻き(大)税込780円

◆3-B " (中)税込480円

◆3-C う巻き(大)税込1,800円

◆3-D " (中)税込1,100円



写真:3-D うなぎ巻(中)

5.【井田楽①弁当】

税込3,600円

(約 30.0cm×30.0cm)



◆5-A うな井 ◆5-B エビ天井

◆5-C 豚肉井 ◆5-D ちらし寿司

6-1.【虎姫田楽弁当】

税込1,500円

(約 21.5cm×21.5cm)



6-2.【しぐれ虎御前弁当】

税込2,200円

(約 24.0cm×24.0cm)



6-3.【ちらし三種弁当】

税込2,300円~2,800円

(約 24.0cm×24.0cm)



【ちらし寿司】と

・作り少々

・とうふ田楽

・もう一種は
ご予算に応じて

《例》

・炊き合わせ

・野菜天ぷら
など

【炭火焼とうふ田楽】

10本入り 税込700円

5本入り 税込350円



5. 6. のご注文は2つ以上より

◆仕入れ、時季により内容が変わります ◆ご予約状況によりお断りする場合があります

お家でお祝い

ご家族でいかかですか！

『気持ちのこもったお祝いを見付屋は応援します』

お店に行かなくても気軽に会席料理を！

- ◆ お宮参り お食い初め(百日祝い)に (下記写真)
- ◆ 七五三 ご入学 御卒業 合格祝いに
- ◆ おじいちゃんおばあちゃんのお祝い(還暦など)に
- ◆ 記念日 お誕生日など

出前は**消費税8%**

【会席料理】

お一人様 税込3,780円～ (税抜3,500円～)

例) ・祝八寸 ・一人鍋 ・お造り ・揚げもの ・お家喜もの ・茶碗蒸し

※ ご飯もの・フルーツ・とうふ田楽付きなどもできます

【パック料理、お弁当】

ご予算に応じてお作りいたします

(**2日前までにご予約を**)

●前日までにお膳をお持ちください

【お食い初め膳一例 税込2,160円】



(当店のお膳 貸し出し可)

●ご自身でお膳に盛り込めるように

【お食い初め盛込み用】(小鯛焼き別途)



【小鯛焼き】(約25cm)

税込2,160円より

《当店お席にて》 お祝いで会席料理4,000円～(税サ別) ご当人様に小鯛焼きサービス

【団体様用お食事】

「湖北の味のお膳」～滋賀県長浜市湖北地方郷土料理～

全旅クーポン対応

【虎姫ご膳】 税込1,650円

～湖北の味～ とうふ田楽3本入り



沢庵ぜいたく煮 小鮎煮 牛蒡しぐれ煮
とうふ田楽(炭火焼) 出汁巻き玉子
 赤こんにゃく煮 揚げ物
 ご飯 別にお吸物

【虎姫田楽ご膳】 税込2,200円

～湖北の味～ とうふ田楽4本入り



出汁巻き玉子 鴨ロース 牛蒡しぐれ煮
 赤こんにゃく煮 沢庵ぜいたく煮 小鮎煮
 丁字麩酢味噌和え とうふ田楽(炭火焼)
 揚げ物 別にご飯とお吸物

【しぐれ虎御膳】 税込2,750円

～牛しぐれ煮と湖北の味～ 田楽3本入り



出汁巻き玉子 赤こんにゃく煮 沢庵ぜいたく煮
 小鮎煮 鴨ロース 牛しぐれ煮
とうふ田楽(炭火焼) 作り(夏:びわマス 冬:子付きフナ)
 揚げ物 別にご飯とお吸物



【姫ご膳】 税込1,870円

～湖北の味三昧～

沢庵ぜいたく煮 小鮎煮
 丁字麩酢味噌和え 赤こんにゃく煮
とうふ田楽(炭火焼)
 鴨ロース 牛蒡しぐれ煮 出汁巻き玉子
 揚げ物 豆ごはん ちりめん山椒ごはん
 別にお吸物

各ご膳の
炭火焼き「とうふ田楽」を
 お弁当の中には入れずに、
焼きたてを器にてご提供。
 その場合価格変更となります。

【姫ご膳】の場合 税込1,870円が
税込2,200円

【姫ご膳】

焼きたての「とうふ田楽」を器で



【団体様用お弁当】**「湖北の味のお弁当」**～滋賀県長浜市湖北地方郷土料理～

全旅クーポン対応

**【虎姫田楽弁当】** 税込1,500円 ～炭火焼き「とうふ田楽」4本入り～

とうふ田楽(炭火焼) 出汁巻き玉子
 沢庵ぜいたく煮 小鮎煮
 赤こんにゃく煮 揚げ物 ごはん

**【姫っこ弁当】** 税込1,700円 ～湖北の味三昧～

沢庵ぜいたく煮 小鮎煮 丁字麴酢味噌和え 赤こんにゃく煮
 揚げ物 とうふ田楽(炭火焼) 蒸し鴨ロース
 豆ごはん 出汁巻き玉子 ちりめん山椒ごはん

**【しぐれ虎御前弁当】** 税込2,200円 ～牛しぐれ煮と湖北の味～

牛しぐれ煮 とうふ田楽(炭火焼) 赤こんにゃく煮
 丁字麴酢味噌和え 出汁巻き玉子
 沢庵ぜいたく煮 小鮎煮 揚げ物 ごはん

◆ お茶付き(200ml ペットボトル): 別途料金◆ 長浜駅 長浜港 長浜インター 小谷城スマートインター付近など配達可能です
数量 お届け場所などお問い合わせください

注)仕入れにより各種内容が多少変わる場合があります

【土用丑7/19(土)~21(月)分は7/15(火)までにご予約を】

2025. 5月現在

《炭火焼き国産うなぎ》 こだわりの見付屋特撰

～炭火焼き、秘伝のタレで仕上げています～



〈うなぎ重〉

◆上うなぎ重 うなぎ7切れ (漬物付き)
税込5,200円

◆並うなぎ重 うなぎ5切れ (漬物付き)
税込3,750円

◆うなぎ丼 (漬物付き) 税込2,850円

◆ミニうなぎ丼(漬物付き) 税込2,350円

◆うなぎ1尾タレ焼き特大肉厚(肝入り)タレ付き
(焼き上がり約240g～250g)
税込6,200円



〈うなぎ丼〉



* 丼・重は持帰りケース入り可(漬物は付きません)

● うなぎの仕入れにより価格が変わる場合があります

注) 上記日以外は2日前までに要予約

● 店内でお食事される場合は必ずご予約ください
土用丑の日は《店内食はお休み》

《お手頃のうなぎ(中国産)》

～秘伝のタレで仕上げています～

◆ミニうなぎ丼(漬物付き) 税込1,550円

◆うなぎ丼(漬物付き) 税込2,250円

◆うなぎ重(漬物付き) 税込2,800円

◆うなぎ1尾タレ焼き大タレ付き(肝はありません)
(焼き上がり約230g前後) 税込4,700円

《秘伝のタレ》 約80ml



各税込380円

『うなぎタレ原液』
『うなぎ丼用タレ』

● 保存料は入っていません お早めにお使いください
注) 「うなぎ丼用タレ」は要冷蔵