

当店ではご注文いただいてから調理致しますので
30分程お時間をいただいております
(混雑時は多少の変動がございます。ご了承ください)

うな重 (肝吸・自家製香物・小鉢付)

御飯と蒲焼を別盛にもできます
竹重と梅重は二段重にもできます

ミニ二重 (並串 1切) 2,376円
(2200円+税)

松重 (中串 1切) 3,186円
(2950円+税)

雪重 (並串 2切) 3,996円
(3700円+税)

竹重 (中串 2切) 5,616円
(5200円+税)

梅重 (中串 3切) 8,046円
(7450円+税)

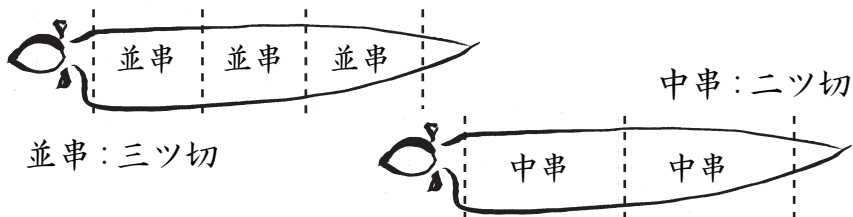
白焼き膳 (御飯・肝吸・自家製香物・小鉢付)

わさび醤油でお召し上がりください

3,402円
(3150円+税)

当店の鰻について

鰻は主に国産の愛知県一色鰻を使用しております



お時間がかかる場合やお作りできない
場合がございます。ご了承ください

天重 (吸物・自家製香物・小鉢付)

ミニ天重 1,620円
(エビ天1本、季節の野菜等) (1500円+税)

天重 2,052円
(エビ天2本、季節の野菜等) (1900円+税)


上天重 2,484円
(エビ天3本、季節の野菜等) (2300円+税)

ご一緒に…

茶漬けセット (税込) 540円
(出汁2合・薬味3点盛です。出汁のお替りもございます)

小鉢セット (税込) 432円
(旬菜の小鉢2品を日替わりでお楽しみいただけます)

御飯大盛 (税込) 108円
(高畠町上和田地区の有機米です)

| | |
|--|---|
| お昼のサービスドリンク (うな重・白焼き膳・天重についています) | |
| ホットコーヒー | |
| ジュース各種 | |
| ウーロン茶 | |
| 夏期限定 | 有機アイスコーヒー (+108円)  蔵王の自然水で入れた有機栽培珈琲です |

四季のうなぎ膳 5,022円(4650円+税)

山形の食材をふんだんに使用した料理を
二十四節気ごとにお楽しみいただけます
お時間がかかる場合やお作りできない場合が
ございますのでご了承ください

節気六盛

山形の食材をふんだんに使用した料理の六点盛りです

むきそば

そばの実を使った庄内地方の伝統料理です

旬の一品

うなぎ蒲焼 (中串1切)

「蒲焼」と「季節の御飯」又は「うなぎ重」から
お選びください

季節の御飯

御希望で「白飯」にすることもできます

肝吸

自家製香物

デザート

御希望で蒲焼の量を増減できます

並串1切の場合：4,212円 (3900円+税)

並串2切の場合：5,832円 (5400円+税)

中串2切の場合：7,452円 (6900円+税)

四季のいも煮膳 3,672円(3400円+税)

お時間がかかる場合やお作りできない場合がございますのでご了承ください

節気六盛
むきそば
旬の一品
内陸風いも煮
(山形牛入り醤油味)
季節の御飯
吸物
自家製香物
デザート

米沢牛の陶板焼膳 4,536円(4200円+税)

お時間がかかる場合やお作りできない場合がございますのでご了承ください

節気六盛
むきそば
旬の一品
米沢牛陶板焼き
季節の御飯
吸物
自家製香物
デザート

おまかせ会席（要予約）

当店名物・鰻料理と山形の旬の料理をおりませた
会席料理です。鰻の苦手な方はご相談ください

6,480円 御料理5品・御食事・水菓子
(6000円+税)

7,560円 御料理6品・御食事・水菓子
(7000円+税)

8,640円 御料理7品・御食事・水菓子
(8000円+税)

10,800円 御料理8品・御食事・水菓子
(10000円+税)

12,960円 御料理9品・御食事・水菓子
(12000円+税)

※大広間・離れお座敷（2～8名様）御利用の場合は別途奉仕料10%を頂戴いたします

※この他、ご予算にお合わせいたしますのでご相談くださいませ

※季節によってメニュー構成が変わりますのでご希望の料理がございましたら

お申し付けくださいませ

お子様弁当（要予約）

2,160円（2000円+税）

季節の御飯・椀・デザート付

3,780円（3500円+税）

うな重・椀・デザート付

三味会席（要予約）

鰻と鯉の三味料理です。いろいろな味をお楽しみいただけます。

他では味わえない専門料理ですので、ぜひ一度ご賞味ください。おすすめです

うなぎ三味・花 10,800円（10000円+税）

うなぎ料理6品・御食事・水菓子

うなぎ三味・鳥 12,960円（12000円+税）

うなぎ料理7品・御食事・水菓子

うなぎ三味・風 15,120円（14000円+税）

うなぎ料理8品・御食事・水菓子

うなぎ三味・月 17,280円（16000円+税）

うなぎ料理9品・御食事・水菓子

鯉三味・菊 6,480円（6,000円+税）

鯉料理6品・御食事・水菓子

鯉三味・蘭 7,560円（7,000円+税）

鯉料理7品・御食事・水菓子

うなべ・うぞうすい 9,720円（9,000円+税）

うなぎの筒切鍋と雑炊のコース

※大広間・離れお座敷（2～8名様）御利用の場合は別途奉仕料10%を頂戴いたします

※この他、ご予算にお合わせいたしますのでご相談くださいませ

※季節によってメニュー構成が変わりますのでご希望の料理がございましたら

お申し付けくださいませ

お時間がかかる場合やお作りできない
場合がございます。ご了承ください

鰻・鯉・川魚一品料理

| | |
|--------------|-----------------|
| うなぎ蒲焼（並串1切） | 1,620円（1500円+税） |
| うなぎ蒲焼（中串1切） | 2,430円（2250円+税） |
| うなぎ白焼（並串1切） | 1,836円（1700円+税） |
| うなぎ白焼（中串1切） | 2,646円（2450円+税） |
| うなぎ肝焼（1人前） | 756円（700円+税） |
| うなぎ肝煮（1人前） | 756円（700円+税） |
| うなぎ骨せんべい（1皿） | 540円（500円+税） |
| う巻き（要予約） | 1,080円（1000円+税） |
| うざく | 1,728円（1600円+税） |
| 肝吸い | 432円（400円+税） |
| うなぎ酒 | 2,268円（2100円+税） |
| うなぎカブト酒 | 972円（900円+税） |
| 天然川魚塩焼（要予約） | 1,080円（1000円+税） |
| 鯉あらい（要予約） | 1,080円（1000円+税） |
| 鯉うま煮（要予約） | 1,296円（1200円+税） |
| 鯉こく（要予約） | 1,296円（1200円+税） |

お時間がかかる場合やお作りできない
場合がございます。ご了承ください

一品料理

酒の肴にちょっと一品はいかがですか。

| | | |
|---|--------|------------|
| 節気六盛 | 1,296円 | (1,200円+税) |
| むきそば | 432円 | (400円+税) |
| カラカイ煮物 | 864円 | (800円+税) |
| 内陸風いも煮 | 1,080円 | (1,000円+税) |
| 米沢牛陶板焼 | 1,944円 | (1,800円+税) |
| だし豆腐 | 540円 | (500円+税) |
| やまがた地鶏焼 | 648円 | (600円+税) |
| <small>タレと塩の二本セットです。調理に少々お時間がかかりますのでご了承ください</small> | | |
| 米の娘豚の角煮 | 864円 | (800円+税) |
| チーズ盛り合わせ | 864円 | (800円+税) |
| 季節のお浸し | 432円 | (400円+税) |
| 和風サラダ | 756円 | (700円+税) |
| <small>自家製ドレッシング</small> | | |
| 自家製漬物盛り合わせ | 540円 | (500円+税) |
| 季節の御飯 | 540円 | (500円+税) |
| 季節の吸物 | 432円 | (400円+税) |
| 白飯 | 432円 | (400円+税) |
| 御飯セット | 756円 | (700円+税) |
| <small>上和田有機米の白飯・吸物・小鉢・香物のセットです</small> | | |
| 自家製アイスクリーム | 324円 | (300円+税) |
| <small>季節ごとに数種類ございます</small> | | |

お土産・ご贈答

あげつま商品券 500円～

500円単位でおつくりいたします。御年始・御中元・御歳暮等どうぞ

純米吟醸あげつま (500ml) 2,592円 (2,400円+税)

男山酒造さんにつくっていただいた純米吟醸酒です

お持ち帰り (仕出もいたしております)

お作り出来ない場合がございますのでご了承ください

蒲焼：並串1切 1,620円 (1,500円+税)

宅配用に真空パックにもできます。前もってご予約ください

蒲焼：中串1切 2,430円 (2,250円+税)

宅配用に真空パックにもできます。前もってご予約ください

うなぎ白焼：並串1切 1,836円 (1,700円+税)

宅配用に真空パックにもできます。前もってご予約ください

うなぎ白焼：中串1切 2,646円 (2,450円+税)

宅配用に真空パックにもできます。前もってご予約ください

ミニ弁当 (並串1切) 2,052円 (1,900円+税)

松重弁当 (中串1切) 2,862円 (2,650円+税)

雪重弁当 (並串2切) 3,672円 (3,400円+税)

竹重弁当 (中串2切) 5,292円 (4,900円+税)

梅重弁当 (中串3切) 7,722円 (7,150円+税)

ミニ天重弁当 (海老1本) 1,296円 (1,200円+税)

天重弁当 (海老2本) 1,728円 (1,600円+税)

上天重弁当 (海老3本) 2,160円 (2,000円+税)

鯉うま煮 (要予約) 1切 1,296円 (1,200円+税)