

心

宮

川

本

廬

『季節のお薦め』

盛夏御膳

四、三〇〇円

季節の小鉢・刺身二点盛

うな重(たけ)・香の物・吸物

うな重・小鉢三種・香の物・肝吸い

かめ(1・5尾)

六、七〇〇円

つる(大1尾)

五、九〇〇円

まつ(中1尾)

四、九〇〇円

たけ(小1尾)

三、九八〇円

うめ(小3/4尾)

三、二八〇円

蒲焼・白焼(鰻のみ)

鶴(大1尾)

五、六〇〇円

松(中1尾)

四、七〇〇円

竹(小1尾)

三、八〇〇円

『7月22日〜26日の間お休み致します』

サービスマス鰻丼(平日限定)

小鉢・小1/2尾・香の物・吸物

一、九八〇円

※鰻の仕込みによって形が異なる場合がございます。

つきじ膳まつ

六、二〇〇円

小鉢三種・うな重(まつ)

刺身三点盛・ミニサラダ

香の物・肝吸い・シャベット

つきじ膳たけ

五、二〇〇円

小鉢三種・うな重(たけ)

刺身二点盛・ミニサラダ

香の物・肝吸い・シャベット

お子様膳

うなぎ・鶏の唐揚げ・ゼリー

一、七〇〇円

(小学生以下のお子様に限ります)

刺身御膳

二、七〇〇円

小鉢・刺身四点盛・御飯・香の物・吸物

【単品メニュー】

七種野菜のハーフサラダ

五〇〇円

七種野菜のサラダ

九九〇円

本まぐろ刺身

一、八〇〇円

刺身盛合せ(竹)

一、三〇〇円

刺身盛合せ(松)

二、四〇〇円

『季節のお薦め』
盛夏御膳

四、三〇〇円

つきじ膳

松

六、二〇〇円

季節の小鉢・うな重(たけ)

刺身二点盛・香の物・吸物



★下記の追加料金にて鰻のサイズ変更可能でございます
 まつ…900円 / つる…1,900円

小鉢三種

うな重(まつ)

刺身(三点盛)

ミニサラダ

香の物

肝吸い

シャーベット

つきじ膳
 竹

五、二〇〇円

小鉢三種

うな重(たけ)

刺身(二点盛)

ミニサラダ

香の物

肝吸い

シャーベット

