

## ランチのお献立

※小鉢やデザートは季節で変わります。

※料理の内容（野菜など）は天候時期により、一部変更になる場合がございます。

※個室をご希望の場合、お会計の10%を個室料として別途いただきます。

※ランチメニューにはスペシャルティコーヒーが付きます。

## ランチメニュー

▽お席のご予約をお願いいたします▽

うなたま重 3,300円(税込)

小鉢 2種

うなたま重(うなぎ1/2尾分)

うなぎつみれ味噌汁・香の物

季節のデザート

うな重 6,600円(税込)

小鉢 2種

特選うな重(うなぎ1尾分)

うなぎつみれ味噌汁・香の物

季節のデザート

▽前日までにお席とメニューのご予約をお願いいたします▽

二重うな重 8,800円(税込)

小鉢 2種

二重うな重(うなぎ1.5尾分)

うなぎつみれ味噌汁・香の物

季節のデザート

## 【1日10食限定】スペシャルランチ

※前日までにお電話にて、お席とメニューのご予約をお願いいたします。

うなぎ松花堂膳 3,300円(税込)

松花堂スタイルの器に、旬菜やうなぎの一品を詰め込んだ小さなフルコース。  
楽しさとおいしさをご賞味くださいませ。

## 一品料理

細うまき 2,000円(税込)

きもわさ 1,000円(税込)

うなぎ一尾単品 4,800円(税込)

※前日までにご予約が必要です。

蒲焼き、白焼きよりお選びいただけます。

うざく 1,600円(税込)

うなぎ博多煮 2,500円(税込)

旬の焼き野菜 1,000円(税込)

EMO牛ステーキ 3,000円(税込)

※前日までにご予約が必要です。

## ディナーのお献立

※コースの内容は毎月変更いたします。

※料理の内容（野菜など）は天候時期により、一部変更になる場合がございます。

※個室をご希望の場合、お会計の10%を個室料として別途いただきます。

※うな重、フルコースにはスペシャルティコーヒーがつきます。

## 関東風うな重

※お席のご予約をお願いいたします。

### うな重 6,600円(税込)

小鉢 2種

特選うな重（うなぎ1尾分）

うなぎつみれ味噌汁・香の物

季節のデザート

### 二重うな重 8,800円(税込)

小鉢 2種

二重うな重(うなぎ1.5尾分)

うなぎつみれ味噌汁・香の物

季節のデザート

## うなぎフルコース

※当日14時までにお席とメニューのご予約をお願いいたします。

### うな膳コース 11,000円(税込)

前菜 5種盛り合わせ

椀 蛤しんじょうのかぶら蒸し  
筍、桜人参

焼 うなぎ白焼きと地鶏の炭火焼  
春野菜添え

揚 うなぎ、鯛、春の山菜、うなぎの骨

逸品 細うまき

メイン うなぎの土鍋ごはん、アサリのしぐれ煮

汁・漬物 うなぎつみれ味噌汁・香の物

甘味 桜の甘酒寒天 季節のフルーツ

### 上・うな膳コース 13,200円(税込)

前菜 5種盛り合わせ

椀 うなぎと蛤しんじょうのかぶら蒸し  
筍、桜人参

焼 うなぎ白焼きと宮崎県産EMO牛ステーキ  
自家製ジャポネソース

揚 うなぎ、鯛、椎茸の海老詰め  
春の山菜、うなぎの骨

逸品 細うまき

メイン 創作ひつまぶし

汁・漬物 うなぎつみれ味噌汁・香の物

甘味 桜の甘酒寒天 季節のフルーツ

## 極めつけフルコース

※前々日までにお電話にて、お席とメニューのご予約をお願いいたします。

### 極めつけコース 16,500円(税込)

前菜 7種盛り合わせ

椀 うなぎ、EMO牛牛すじ

焼 うなぎ  
甘鯛若狭焼き、旬菜

揚 うなぎ、EMO牛  
山菜、旬の魚介

逸品 うなぎの牛肉巻き 雲丹卵黄ソースがけ

メイン うな重

汁・漬物 うなぎつみれ味噌汁・香の物

甘味 桜の甘酒寒天 季節のフルーツ

※詳しい内容は店舗までお問合せ  
くださいませ。