

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 2,000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 れんこん饅頭 銀あんかけ

焼 うなぎ白焼き、さわら幽庵焼き
椎茸、松葉銀杏

揚 うなぎとカリカリごぼう
海老、白子、舞茸、うなぎの骨

逸品 細うまき

メイン うなぎときのこの土鍋ごはん

汁・漬物 うなぎつみれ味噌汁・香の物

甘味 チーズケーキ 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、れんこん饅頭 銀あんかけ

焼 うなぎ白焼き、ローストビーフ
さわら幽庵焼き、椎茸、松葉銀杏

揚 うなぎとカリカリごぼう、海老
白子、舞茸、小蕪、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 チーズケーキ 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 5種盛り合わせ

椀 うなぎ、EMO牛 牛すじ味噌煮込み
焼き玉ねぎ添え

焼 うなぎ白焼き、EMO牛ローストビーフ
さわらへべス焼き、椎茸、松葉銀杏

揚 うなぎとカリカリごぼう、海老ヒレ巻き
牡蠣、たらの白子、舞茸、蕪、うなぎの骨

逸品 細うまき

メイン うな重

汁・漬物 うなぎつみれ味噌汁・香の物

甘味 チーズケーキ 季節のフルーツ