



厳選した国産鰻は一つひとつ蒸してから、
 心を込めて丁寧焼き上げます。
 十五分少々かかりますことをご了承下さい。
 鰻のご注文は、ラストオーダーの
 一五分前までとさせていただきます。

うな井
 うな重(一本)

うな重

二六〇〇円
 税込二八六〇円

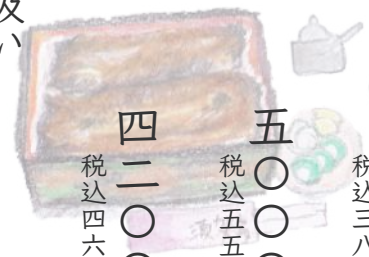
三五〇〇円
 税込三八五〇円

うな重(一本半)

五〇〇〇円
 税込五五〇〇円

蒲焼御膳

蒲焼(本半)・刺身・天ぷら
 茶碗蒸し・小鉢・ご飯・お新香・肝吸い



四二〇〇円
 税込四六二〇円

蒲焼(本半)

二三〇〇円
 税込二五三〇円

(一本)

三三〇〇円
 税込三六三〇円

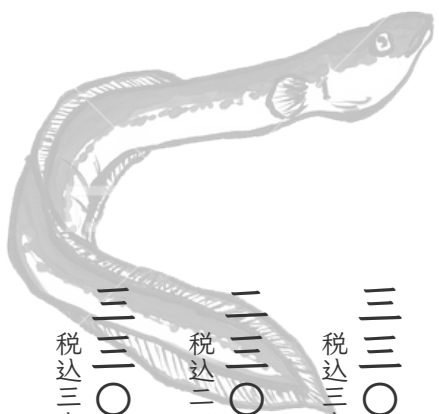
白焼(本半)

二三〇〇円
 税込二五三〇円

(地焼き)

(一本)

三三〇〇円
 税込三六三〇円



季節ごとに変わる、おすすめのメニューです

- おかめそば・うどん 一 一〇〇円 税込一二〇円
- けんちんそば・うどん 一 一〇〇円 税込一二〇円
- なべやきうどん 一 五〇〇円 税込一六五〇円
- 坦々なべやきうどん 一 二〇〇円 税込二三〇円
- 坦々つけそば 一 一〇〇円 税込一二〇円
- 力そば・うどん 一 二〇〇円 税込二三〇円

(揚げ餅入り)

いろいろなお蕎麦に、ちよい足しができます

ちよい足し

- 生たまご 一〇〇円 税込一一〇円
- 揚げもち 三五五円 税込三九五円
- 海老天ぷら 一本 六五五円 税込七二〇円
- 天むす 一本 五〇〇円 税込五五〇円

スイーツ

- そばがきのおしるこ 六〇〇円 税込六六〇円
- 珈琲 (ホット・アイス) 四〇〇円 税込四四〇円

やさい天4点
えび大 天のりせいろ



はなまき

カレー南蛮

玉子とじ

肉南蛮

鴨南蛮 (蔵王産)

天ぷら

たぬき

かけ

カそば・うどん えび天 揚げもち



八五五円
税込九四〇円

一〇〇〇円
税込一一〇〇円

八五五円
税込九四〇円

一〇〇〇円
税込一一〇〇円

一四五五円
税込一六〇〇円

一四〇〇円
税込一五四〇円

八〇〇円
税込八八〇円

七五〇円
税込八二五円

温

大盛り三三〇円 / 特盛り四四〇円

天のりせいろ

一五三七円
税込一六九〇円

野菜天のりせいろ

一三〇〇円
税込一四三〇円

鴨せいろ (京都産)

一四〇〇円
税込一五四〇円

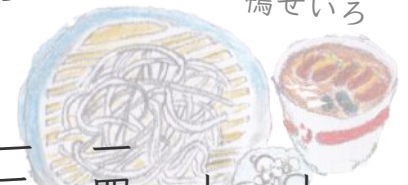
のりせいろ

七五五円
税込八三〇円

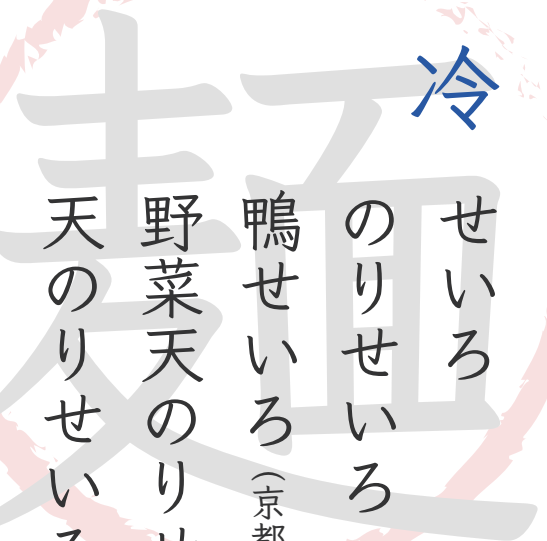
せいろ

七〇〇円
税込七七〇円

鴨せいろ



冷



当店のお蕎麦は北海道産石臼引きそば粉を独自のブレンドで、
噛めば噛むほど甘みが出るように打ち上げております

揚げ物

茄子揚げ
海老の天ぷら（一本）
キスの天ぷら
天ぷらの盛り合わせ



六〇〇円
税込六六〇円
六五五円
税込七二〇円
六〇〇円
税込六六〇円
七〇〇円
税込一八七〇円

鴨料理

鴨焼き
かもわさ
鴨スモーク

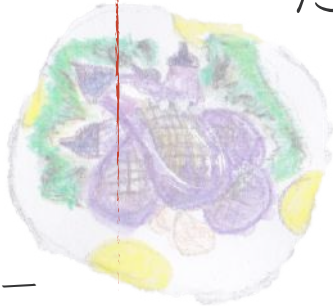


一〇〇〇円
税込一一〇〇円
六〇〇円
税込六六〇円
六〇〇円
税込六六〇円

さらだ

自家製ポテトさらだ
須賀家さらだ

茄子揚げ



六〇〇円
税込六六〇円
七〇〇円
税込七七〇円

お造り

本日のお造り

八五五円
税込九四〇円

早く出ます

そば豆腐
板わさ
お新香

お新香



四〇〇円
税込四四〇円
七〇〇円
税込七七〇円
五五五円
税込六一〇円

お得なランチメニュー

豚うなぎ丼

豚肉とうなぎのタレのコラボ。生たまご付き

九五五円

税込一〇五〇円

豚うなぎ丼麺セット

ミニ豚うなぎ丼と麺のセット

一一五五円

税込一二七〇円

ねぎとろ丼麺セット

一二〇〇円

税込一三二〇円

サービス天せいろ

中海老一本、キス一尾、野菜四点

一二五五円

税込一三八〇円

天井麺セット

一二五五円

税込一三八〇円

刺身定食

ご飯・味噌汁・小付け・茶碗蒸し・お新香付

一二五五円

税込一三八〇円

天婦羅定食

ご飯・味噌汁・小付け・茶碗蒸し・お新香付

一三〇〇円

税込一四三〇円

たぬきランチ

たぬきそば・生たまご・ライス・お新香

八五五円

税込九四〇円

せいろランチ

せいろそば・天むす・お新香

一〇〇〇円

税込一一〇〇円



和御膳

刺身御膳

刺身・茶碗蒸し・小鉢
ご飯・お新香・味噌汁

天ぷら御膳

天ぷら・茶碗蒸し・小鉢
ご飯・お新香・味噌汁



一八〇〇円
税込一九八〇円

一九五五円
税込二一五〇円

ごはんの大盛り 一六五円

丼

- 親子丼
- 豚うなぎ丼
- ねぎとろ丼
- まぐろ丼
- 天丼

※お蕎麦をご注文のお客様には、ミニ丼もできます
各四〇〇円引き（味噌汁、吸い物は付きません）

えび中

えび大
野菜三点
キス天

天丼

一五〇〇円
税込一六五〇円

一二〇〇円
税込一三二〇円

一二〇〇円
税込一三二〇円

一〇〇〇円
税込一一〇〇円

一〇〇〇円
税込一一〇〇円



一七時からの夜限定メニューです

だし巻き玉子

鰻の肝焼き (二本)

晩酌セット

お通し

お造り

天ぷら

そば豆腐

各種ドリンク

生ビール・サワー類・日本酒 (菊正宗)
角ハイボール



六五〇円
税込七一五円



七五〇円
税込八二五円

二三〇〇円

税込二五三〇円



ビール

旨味あふれるふくよかなコク
エビスビール(生)



中 小

五〇〇円
(五五〇円税込)
七〇〇円
(七七〇円税込)

赤星と呼ばれる、ビールがある。

サッポロラガービール



SINCE 1876
JAPAN'S
OLDEST
BRAND

中瓶

七〇〇円
(七七〇円税込)

ノンアルコールビール0.00%

よりビールに近い味とコクに!

サッポロプレミアムアルコールフリー



四五〇円
(四九五円税込)

サワー



レモンサワー

うめサワー

グレープフルーツサワー

ウーロンハイ

カルピスサワー

玉露ハイ

ゆずサワー

なか
中だけ

各種五〇〇円
(五五〇円税込)

ハイボール

角ハイボール

六〇〇円
(六六〇円税込)

カクテル

カシスオレンジ

カシスウーロン

カシスソーダ

各種六〇〇円
(六六〇円税込)

そばハイボール

濃いめ
十一五〇円
(一二一五〇円税込)
六〇〇円
(六六〇円税込)

※ストロー二本・炭末清飲酒・飲酒運転は極中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量。

日本酒



菊正宗【神戸】

生もと造り、力強い酵母をじっくり育てた伝統のお酒です。

一合

六〇〇円

(六六〇円税込)

二合

一一五〇円

(一二六五円税込)

長稜 千年樹【新潟】

滑らかな味わいながらキレの良い後味。冷もおいしいですが、程よく温めることによってまろやかさが加わります。辛口

一合

七〇〇円

(七七〇円税込)

天狗舞【石川】

山廃仕込特有の濃厚な香味と酸味の調和がとれた個性豊かな純米酒

一合

八〇〇円

(八八〇円税込)

谷川岳【群馬】

純米酒の限界まで辛口を追求し、こだわりの製法で醸しあげた飲みあきしない食中酒

一本

八〇〇円

(八八〇円税込)

越の初梅 生貯蔵酒 本醸造

【新潟】

すっきりとした軽い淡麗辛口。

一本

一〇〇〇円

(一一〇〇円税込)

焼酎

麦



音の蔵【福岡】二十五度

ブランデーを思わせる優れた香味と
檜樽により醸しだされたまろやかな口当たり。

グラス

七〇〇円
(七七〇円税込)

ボトル

四五〇〇円
(四九五〇円税込)

オリジナル長期檜樽熟成

芋オリジナル芋焼酎

千の光【鹿児島】二十五度

とてもまろやかで飲みやすい味わい。
芋は大隅半島でとれた「黄金千貫」を使用。

グラス

七〇〇円
(七七〇円税込)

ボトル

四五〇〇円
(四九五〇円税込)

本格芋焼酎

からり芋【鹿児島】二十五度

契約農家の畑で作られた鹿児島産「黄金千貫」100%使用。
白麹と黒麹を使用した、絶妙なバランスの仕上がり、
切れの良い後味をお楽しみください。

グラス

八〇〇円
(八八〇円税込)



黒糖

れんと【鹿児島奄美大島】二十五度

グラス

八〇〇円
(八八〇円税込)

黒糖のほのかな甘い香りはそのままに糖分はゼロの
口当たりのよい焼酎。クラシック音楽を聞かせて熟成。

蕎麦

須賀家【熊本】二十五度

グラス

六〇〇円
(六六〇円税込)

蔵元直営で厳選された

北海道産のそば粉を使用。

ボトル

三五〇〇円
(三八五〇円税込)

雲海【宮崎】二十五度

グラス

七〇〇円
(七七〇円税込)

雲海独自の酵母と麴を使い、

名水「綾の湧水」で仕込む。

ボトル

四〇〇〇円
(四四〇〇円税込)

焼酎のボトルキープ十本達成のお客様には、ボトル一本無料贈呈しております。
なお、ボトルキープ期間は三ヶ月となっております。

梅酒

ロック・ソーダ割り



六〇〇円
(六六〇円税込)

ウーロン茶

三〇〇円
(三三〇円税込)

オレンジジュース

コーラ

各種三五〇円
(三八五円税込)

カルピス

ワイン

ヴァングラン・

プレミアムへ赤・白

HALFボトル

各種一七〇〇円
(一八七〇円税込)



※ストラーニ蔵未濾過酒。飲酒運転、妊婦中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒は楽しく適量。