

# うなぎ専門店の串焼き・炭焼き

午後5時～

表示価格は全て税込金額です。

## うなぎの串焼き 店長おすすめ

蒲焼と全く違う鰻の味が楽しめます。

※数に限りがございます。品切れの際はご容赦くださいませ。

- ◆レバー うなぎの肝臓のみを串焼きで .....380円
  - ◆ひれ牛蒡<sup>ごぼう</sup> うなぎの背びれの牛蒡巻き .....220円
  - ◆くりから うなぎの腹身をわさび醤油で .....300円
  - ◆背バラ うなぎの背身を塩で .....300円
  - ◆かぶと うなぎの頭の魔法むし .....220円
  - ◆うなぎの串焼き5本セット 上記の5本 1,080円
- 
- ◆短冊 うなぎの正身をにんにく醤油か生姜醤油で...300円
  - ◆きも串 うなぎの内臓の串焼き、従来通りのきも串です...330円

## お口直しに

- ◆かぶと胡瓜の浅漬け .....250円
- ◆千切り大根 .....150円

## うなぎの一品料理

- ◆うなぎ焼きじめ 噛むほどにうなぎ本来の味が口の中に広がります .....630円
- ◆八幡巻き<sup>やはた</sup> 牛蒡のうなぎ巻 .....550円
- ◆うなぎの骨 .....330円

## その他の炭焼き 新商品

- ◆中札内鳥の串焼き  
ジューシーでボリューム感たっぷり (タレ・塩) 300円
- ◆焼き魚2点盛り .....580円
- ◆トマト巻き トマトの豚バラ肉巻き .....180円
- ◆ししとう巻き ししとうの豚バラ肉巻き .....250円
- ◆焼ねぎ ..... (ミソ・塩) 180円
- ◆本日の小鉢 .....300円