



紀州備長炭で焼く、
厳選された
うなぎ・焼とり。
旬の素材にこだわった、
和食。



- お飲みもの**
- ビール (生・ビン)
 - 耐ハイ各種
 - 日本酒 (こだわりの銘酒など)
 - ワイン
 - ウイスキー
 - ソフトドリンク
- 各種取り揃えております

※飲み放題プランもあります。

逸

創業よりの逸品料理

名代
焼とり・焼とん

お造り盛合わせ

築地市場より旬の魚を盛り込みます

- 焼とり (一人前二本)
- もも肉 ねぎ間 つくね
- 焼とん (二人前二本)
- レバー タン
- ハツ カシラ
- 梅 (二人前)
- 竹 (二〜三人前)
- 松 (二〜五人前)
- おまかせ天婦羅 (一人前)
- ねぎま豆腐鍋 昔ながらの江戸の味
- 活どせう唐揚 ほか

鰻

八自慢の
うなぎ重・うなぎ料理

※お電話にて承ります。

- うなぎ重 (上)
- うなぎ重 (特上)
- うなぎ重二段重ね
- 江戸前ひつまぶし
- うなぎ茶漬け
- 蒲焼き
- 蒲焼き・白焼き
- お持ち帰りに
- 蒲焼き (中串・大串)
- うなぎ重 (上・特上)



宴

ご宴会コース料理

ご宴会・ご会合・慶事・ご法事・ご家族の記念日など
落ち着いたお部屋でおくつろぎください。

◆ご宴会会席料理

◆コース料理

- お通し (いろいろ)
- 前菜 (三種から)
- お造り (三点から)
- 焼物 (鰻・焼魚)
- 煮物 (野菜・魚・肉)
- 変皿 (ステーキ・鍋物)
- 揚物 (天婦羅・かきあげ・魚唐揚げ)
- お椀 (鱧・蛤など季節の種)
- お食事 (うなぎ重・茶そば・ご飯)
- デザート (甘味・季節のフルーツ)
- ◆おまかせA会席 (八品)
食事・デザート付
- ◆おまかせB会席 (八品)
ミニうなぎ重・デザート付

※おまかせ会席は一階・二階席にて承ります。

※ご予算に合わせて、ご用意いたします。

個室一名様よりご予約にて承ります。