

鰻

厳選活け鰻を紀州備長炭にて焼き上げます

お品書き

名代焼き鳥・焼きとん

焼き鳥

もも正肉

ねぎ間

つくね

焼きとん

レバー

タン

ハツ

カシラ

野菜焼き

ししとう

長ねぎ

ぎんなん

※各種一人前二本 四〇〇円

焼物盛り合わせ

一、一〇〇円

(焼き鳥二本・焼きとん二本・野菜一本)

うな井

うな重 上

うな重 特上

うな重 二段重ね

江戸前ひつまぶし 上

江戸前ひつまぶし 特上

江戸前ひつまぶし 中入れ

しらかば重(数量限定)

※肝吸い・おしんこ付

三、三〇〇円

四、三〇〇円

五、三〇〇円

八、八〇〇円

四、七〇〇円

五、七〇〇円

六、九〇〇円

四、六〇〇円

蒲焼き・白焼き 中串

三、八〇〇円

蒲焼き・白焼き 大串

四、八〇〇円

うな玉子焼き

三、三〇〇円

※うなぎのご注文は、

あとから召し上がる方も一度にご注文ください

※焼き鳥・焼きとんの販売は午後四時半より

※焼き鳥の追加注文はご遠慮ください

逸品料理

お造り盛合せー

豊洲市場より全国の旬の魚を盛り込みます

梅（一人前）

三、三〇〇円

竹（二、三人前）

四、五〇〇円

松（二、五人前）

六、三〇〇円

まぐろ中とろさしみ

一、七〇〇円

まぐろ赤身さしみ

一、三〇〇円

その他本日入荷のお造りございます

おまかせ天婦羅（一人前）

一、九〇〇円

海老フライ（三本・生野菜付）

一、五〇〇円

若鶏の唐揚げ（五個・生野菜付）

一、〇〇〇円

活どぜう唐揚げ

七七〇円

ねぎ間豆腐鍋

一、二〇〇円

昔ながらの江戸の味

短角牛赤身ステーキ

二、五〇〇円

ポン酢と山葵でどうぞ

季節のサラダ

八〇〇円

茶碗蒸し（二人前より）

六六〇円

生もずく酢

五五〇円

お新香盛合せ

五〇〇円

奈良漬

五〇〇円

お子様ランチ

九五〇円

（とり唐揚げ・海老フライ・デザート）

お食事セット（ご飯・お新香・汁物）五〇〇円

アイスクリーム（バニラ・抹茶）五〇〇円

黒蜜きな粉アイスクリーム 五五〇円

お通し 三五〇円

本日のおすすめメニューもご覧ください

うなぎ定食 (二人前より)

お通し お造り 季節の茶わん蒸し

上うな重 肝吸い・お新香

季節のデザート 六、九〇〇円

(よひつまぶし十四〇〇円・特上うな重十一〇〇〇円)

平八自慢のうなぎ膳

七、五〇〇円より九、九〇〇円

お通し いろいろ

お造り 旬の鮮魚

蒸し物 季節の茶わん蒸し

煮物 季節の炊き合わせ

揚げ物 盛合せ天婦羅

うな重 肝吸い・お新香付

デザート 甘味・季節のフルーツ

(前日までのご予約で承ります)

季節の会席料理ご予約に応じて調製いたします

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いただけます

おみやげ

お帰りに合わせてご用意致します

蒲焼き・白焼き 中串 三、八〇〇円

蒲焼き・白焼き 大串 四、八〇〇円

うな重 上 四、三〇〇円

うな重 特上 五、三〇〇円

営業時間のご案内

平日 午前十一時三〇分〜午後二時三〇分

(ご入店一時まで 〇一時三〇分)

午後四時三〇分〜午後九時三〇分

(ご入店八時まで 〇八時三〇分)

日・祝日 午前十一時三〇分〜午後二時三〇分

(ご入店一時まで 〇一時三〇分)

午後四時三〇分〜午後八時三〇分

(ご入店七時まで 〇七時三〇分)

※ 売り切れ次第閉店になる場合がございます
※ 混雑時は二時間までのご利用でお願いいたします

定休日 毎週水曜日