

当店ではご注文いただいてから調理致しますので
30分程お時間をいただいております
(混雑時は多少の変動がございます。ご了承ください)

うな重 (肝吸・自家製香物・小鉢付)

御飯と蒲焼を別盛にもできます
竹重と梅重は二段重にもできます

ミニ重(並串1切) 2,916円
(2700円+税)

松重(中串1切) 3,996円
(3700円+税)

雪重(並串2切) 5,076円
(4700円+税)

竹重(中串2切) 7,236円
(6700円+税)

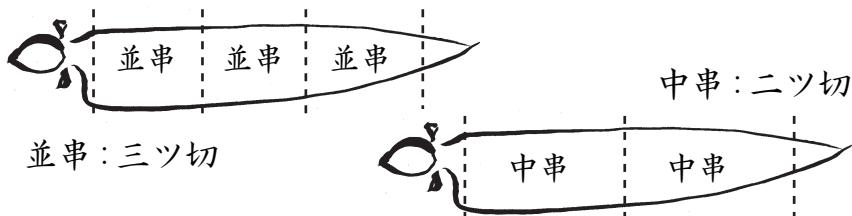
梅重(中串3切) 10,476円
(9700円+税)

白焼き膳(御飯・肝吸・自家製香物・小鉢付)

わさび醤油でお召し上がりください
4,212円
(3900円+税)

当店の鰻について

鰻は厳選された日本鰻を使用しております



お時間がかかる場合やお作りできない
場合がございます。ご了承ください

天重（吸物・自家製香物・小鉢付）

ミニ天重 1,620円
(エビ天1本、季節の野菜等) (1500円+税)

天重 2,052円
(エビ天2本、季節の野菜等) (1900円+税)

上天重 2,484円
(エビ天3本、季節の野菜等) (2300円+税)

特上天重 3,996円
(車海老3本、魚介3種、野菜等) (3700円+税)

ご一緒に…

茶漬けセット (税込)540円
(出汁2合・薬味3点盛です。出汁のお替りもございます)

小鉢セット (税込)432円
(旬菜の小鉢2品を日替わりでお楽しみいただけます)

御飯大盛 (税込)108円
(高畠町上和田地区の有機米です)

お昼のサービスドリンク (うな重・白焼き膳・天重についています)	
ホットコーヒー	
100% ジュース (りんご・もも・らぶらんす・とまと・ぶどう・白ぶどう) ウーロン茶	
夏期限定	有機アイスコーヒー (+108円) 蔵王の自然水でいれた有機栽培珈琲です

四季のうなぎ膳 5,832円(5400円+税)

山形の食材をふんだんに使用した料理を
二十四節気ごとにお楽しみいただけます
お時間がかかる場合やお作りできない場合が
ございますのでご了承ください

節気六盛

山形の食材をふんだんに使用した料理の六点盛りです

むきそば

そばの実を使った庄内地方の伝統料理です

旬の一品

うなぎ蒲焼（中串1切）

「蒲焼」と「季節の御飯」又は「うな重」から
お選びください

季節の御飯

御希望で「白飯」にすることもできます

肝吸

自家製香物

デザート

御希望で蒲焼の量を増減できます

並串1切の場合：4,752円 (4400円+税)

並串2切の場合：6,912円 (6400円+税)

中串2切の場合：9,072円 (8400円+税)

四季のいも煮膳 3,672円(3400円+税)

お時間がかかる場合やお作りできない場合が
ございますのでご了承ください

節気六盛
むきそば
旬の一品
内陸風いも煮
(山形牛入り醤油味)

季節の御飯
吸物
自家製香物
デザート

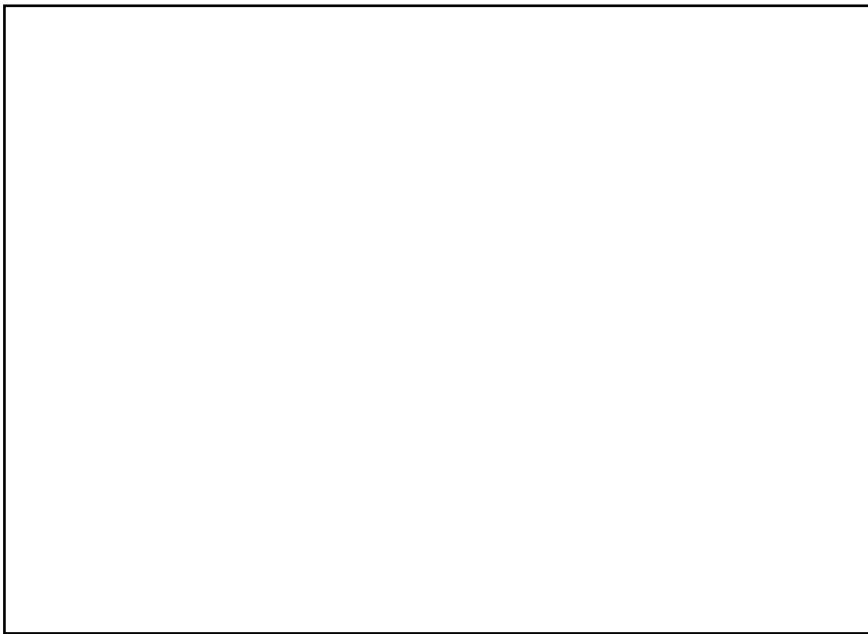
米沢牛の陶板焼膳 4,536円(4200円+税)

お時間がかかる場合やお作りできない場合が
ございますのでご了承ください

節気六盛
むきそば
旬の一品
米沢牛陶板焼き
季節の御飯
吸物
自家製香物
デザート

おまかせ会席（要予約）

当店名物・鰻料理と山形の旬の料理をおりませた会席料理です。鰻の苦手な方はご相談ください



6,480円 御料理5品・御食事・水菓子
(6000円+税) **※鰻料理は入りません**

7,560円 御料理5品・御食事・水菓子
(7000円+税)

8,640円 御料理6品・御食事・水菓子
(8000円+税)

10,800円 御料理7品・御食事・水菓子
(10000円+税)

12,960円 御料理8品・御食事・水菓子
(12000円+税)

15,120円 御料理9品・御食事・水菓子
(14000円+税)

※大広間・離れお座敷（2～8名様）御利用の場合は別途奉仕料10%を頂戴いたします
※この他、ご予算にお合わせいたしますのでご相談くださいませ
※季節によってメニュー構成が変わりますのでご希望の料理がございましたら
お申し付けくださいませ

お子様弁当（要予約）

2,160円 (2000円+税)
季節の御飯・椀・デザート付

4,320円 (4000円+税)
うな重・椀・デザート付

三昧会席（要予約）

鰻と鯉の三昧料理です。いろいろな味をお楽しみ
いただけます。

他では味わえない専門料理ですので、ぜひ一度
ご賞味ください。おすすめです

うなぎ三昧・花 14,040円 (13000円+税)
うなぎ料理6品・御食事・水菓子

うなぎ三昧・鳥 17,280円 (16000円+税)
うなぎ料理7品・御食事・水菓子

うなぎ三昧・風 20,520円 (19000円+税)
うなぎ料理8品・御食事・水菓子

うなぎ三昧・月 23,760円 (22000円+税)
うなぎ料理9品・御食事・水菓子

鯉三昧・菊 6,480円 (6,000円+税)
鯉料理6品・御食事・水菓子

鯉三昧・蘭 7,560円 (7,000円+税)
鯉料理7品・御食事・水菓子

うなべ・うぞうすい 11,880円 (11,000円+税)
うなぎの筒切鍋と雑炊のコース

※大広間・離れお座敷（2～8名様）御利用の場合は別途奉仕料10%を頂戴いたします
※この他、ご予算にお合わせいたしますのでご相談くださいませ
※季節によってメニュー構成が変わりますのでご希望の料理がございましたら
お申し付けくださいませ

お時間がかかる場合やお作りできない
場合がございます。ご了承ください

鰻・鯉・川魚一品料理

うなぎ蒲焼（並串1切）	2,160円 (2000円+税)
うなぎ蒲焼（中串1切）	3,240円 (3000円+税)
うなぎ白焼（並串1切）	2,376円 (2200円+税)
うなぎ白焼（中串1切）	3,456円 (3200円+税)
うなぎ肝焼（1人前）	1,080円 (1000円+税)
うなぎ肝煮（1人前）	1,080円 (1000円+税)
うなぎ骨せんべい（1皿）	540円 (500円+税)
う巻き（約2人前・要予約）	3,240円 (3000円+税)
うざく	2,376円 (2200円+税)
肝吸い	432円 (400円+税)
うなぎ酒	2,808円 (2600円+税)
うなぎカブト酒	1,080円 (1000円+税)
天然川魚塩焼（要予約）	1,080円 (1000円+税)
鯉あらい（要予約）	1,080円 (1000円+税)
鯉うま煮（要予約）	1,296円 (1200円+税)
鯉こく（要予約）	1,296円 (1200円+税)

お時間がかかる場合やお作りできない
場合がございます。ご了承ください

一品料理

酒の肴にちょっと一品はいかがですか。

節気六盛 1,296円 (1,200円+税)

むきそば 432円 (400円+税)

カラカイ煮物 864円 (800円+税)

内陸風いも煮 1,080円 (1,000円+税)

米沢牛陶板焼 1,944円 (1,800円+税)

だし豆腐 540円 (500円+税)

やまがた地鶏焼 648円 (600円+税)
タレと塩の二本セットです。調理に少々お時間がかかりますのでご了承ください

米の娘豚の角煮 864円 (800円+税)

チーズ盛り合わせ 864円 (800円+税)

季節のお浸し 432円 (400円+税)

和風サラダ 756円 (700円+税)
自家製ドレッシング

自家製漬物盛り合わせ 540円 (500円+税)

季節の御飯 540円 (500円+税)

季節の吸物 432円 (400円+税)

白飯 432円 (400円+税)

御飯セット 756円 (700円+税)
上和田有機米の白飯・吸物・小鉢・香物のセットです

自家製アイスクリーム 324円 (300円+税)
季節ごとに数種類ございます

お土産・ご贈答

あげつま商品券 500円～

500円単位でおつくりいたします。御年始・御中元・御歳暮等にどうぞ

純米吟醸あげつま (500ml) 2,592円 (2,400円+税)
男山酒造さんにつくっていただいた純米吟醸酒です

お持ち帰り (仕出もいたしております)

お作り出来ない場合がございますのでご了承ください

蒲焼：並串1切 2,160円 (2,000円+税)

宅配用に真空パックにもできます。前もってご予約ください

蒲焼：中串1切 3,240円 (3,000円+税)

宅配用に真空パックにもできます。前もってご予約ください

うなぎ白焼：並串1切 2,376円 (2,200円+税)

宅配用に真空パックにもできます。前もってご予約ください

うなぎ白焼：中串1切 3,456円 (3,200円+税)

宅配用に真空パックにもできます。前もってご予約ください

ミニ弁当（並串1切） 2,592円 (2,400円+税)

松重弁当（中串1切） 3,672円 (3,400円+税)

雪重弁当（並串2切） 4,752円 (4,400円+税)

竹重弁当（中串2切） 6,912円 (6,400円+税)

梅重弁当（中串3切） 10,152円 (9,400円+税)

ミニ天重弁当（海老1本） 1,296円 (1,200円+税)

天重弁当（海老2本） 1,728円 (1,600円+税)

上天重弁当（海老3本） 2,160円 (2,000円+税)

特上天重弁当（車海老3本他） 3,672円 (3,400円+税)

鯉うま煮（要予約） 1切 1,296円 (1,200円+税)