

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 (吸物・自家製香物・小鉢付)

肝吸ご希望のお客様は+100円(税別)頂戴いたします

ミニ二重 (並串 1 切) 3,300円
(3000円+税)

松重 (中串 1 切) 4,510円
(4100円+税)

雪重 (並串 2 切) 5,720円
(5200円+税)

竹重 (中串 2 切) 8,140円
(7400円+税)

梅重 (中串 3 切) 11,770円
(10700円+税)

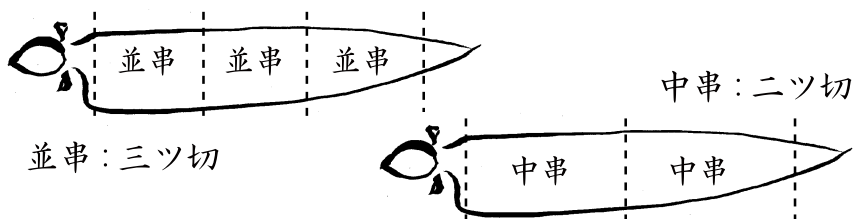
白焼き膳 (御飯・吸物・自家製香物・小鉢付)

肝吸ご希望のお客様は+100円(税別)頂戴いたします

わさび醤油でお召し上がりください 4,840円
(4400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 1,870円
（エビ天1本、季節の野菜等）（1700円＋税）

天重 2,420円
（エビ天2本、季節の野菜等）（2200円＋税）

上天重 2,970円
（エビ天3本、季節の野菜等）（2700円＋税）

特上天重 4,510円
（車海老3本、魚介3種、野菜等）（4100円＋税）

一緒に…

茶漬けセット (税込) 770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) 550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) 110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・らふらんす・とまと・ぶどう）	
ウーロン茶	
夏期限定  有機アイスコーヒー（＋110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（要予約）

6,710円(6100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。

前日までご予約ください。尚、状況によってはご予約でもお作りできない場合がございます。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「うなぎ重」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： 5,500円（5000円＋税）

並串2切の場合： 7,920円（7200円＋税）

中串2切の場合： 10,340円（9400円＋税）

四季のいも煮膳（要予約）

4,400円(4000円＋税)

前日までご予約ください。尚、状況によってはご予約でもお作りできない場合がございます。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（要予約）

5,720円(5200円＋税)

前日までご予約ください。尚、状況によってはご予約でもお作りできない場合がございます。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



写真は 8,800円 の一例です

8,800円 御料理7品
(8000円＋税)

11,000円 御料理8品
(10000円＋税)

13,200円 御料理9品
(12000円＋税)

15,400円 御料理10品
(14000円＋税)

17,600円 御料理11品
(16000円＋税)

※大広間・離れお座敷を御利用の場合は別途奉仕料10%を頂戴いたします

※前日までご予約ください。尚、状況によってはご予約でもお作りできない場合がございます

※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）



2,420円

2,420円（2200円＋税）
季節の御飯・椀・デザート付

4,840円（4400円＋税）
うな重・椀・デザート付

三味会席（要予約）

鰻と鯉の三味料理です。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

うなぎ三味・花 15,400円（14000円＋税）
うなぎ料理8品

うなぎ三味・風 18,700円（17000円＋税）
うなぎ料理9品

うなぎ三味・月 22,000円（20000円＋税）
うなぎ料理10品

鯉三味・菊 7,700円（7000円＋税）
鯉料理7品

鯉三味・蘭 8,800円（8000円＋税）
鯉料理8品

うなべ・うぞうすい 13,200円（12000円＋税）
うなぎの筒切鍋と雑炊のコース

※大広間・離れお座敷を御利用の場合は別途奉仕料10%を頂戴いたします

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

鰻・鯉・川魚一品料理

うなぎ蒲焼（並串 1 切）	2,420円（2200円＋税）
うなぎ蒲焼（中串 1 切）	3,630円（3300円＋税）
うなぎ白焼（並串 1 切）	2,750円（2500円＋税）
うなぎ白焼（中串 1 切）	3,960円（3600円＋税）
うなぎ肝焼（1 人前）	1,320円（1200円＋税）
うなぎ肝煮（1 人前）	1,320円（1200円＋税）
うなぎ骨せんべい（1 皿）	550円（500円＋税）
う巻き（約 2 人前・要予約）	3,960円（3600円＋税）
うざく	2,750円（2500円＋税）
肝吸い	550円（500円＋税）
うなぎ酒	3,190円（2900円＋税）
うなぎカブト酒	1,320円（1200円＋税）
天然川魚塩焼（要予約）	1,100円（1000円＋税）
鯉あらい（要予約）	1,320円（1200円＋税）
鯉うま煮（要予約）	1,540円（1400円＋税）
鯉こく（要予約）	1,540円（1400円＋税）



うなぎ白焼(中串)



うなぎ肝焼



鯉あらい

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 1,650円 (1,500円＋税)

むきそば 550円 (500円＋税)

カラカイ煮物 1,100円 (1000円＋税)

内陸風いも煮 1,320円 (1200円＋税)

米沢牛陶板焼 2,640円 (2400円＋税)

だし豆腐 660円 (600円＋税)

やまがた地鶏焼 880円 (800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 1,100円 (1000円＋税)

チーズ盛り合わせ 1,100円 (1000円＋税)

季節のお浸し 550円 (500円＋税)

和風サラダ 990円 (900円＋税)

自家製ドレッシング

自家製漬物盛り合わせ 660円 (600円＋税)

季節の御飯 660円 (600円＋税)

季節の吸物 550円 (500円＋税)

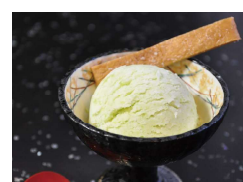
白飯 440円 (400円＋税)

御飯セット 880円 (800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 440円 (400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 1000円～

1000円単位でおつくりいたします。御年始・御中元・御歳暮等どうぞ

純米吟醸あげつま (500ml) 2,750円 (2500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 2,376円 (2200円＋税)

蒲焼：中串 1 切 3,564円 (3300円＋税)

うなぎ白焼：並串 1 切 2,700円 (2500円＋税)

うなぎ白焼：中串 1 切 3,888円 (3600円＋税)

ミニ弁当 (並串 1 切) 2,808円 (2600円＋税)

松重弁当 (中串 1 切) 3,996円 (3700円＋税)

雪重弁当 (並串 2 切) 5,184円 (4800円＋税)

竹重弁当 (中串 2 切) 7,560円 (7000円＋税)

梅重弁当 (中串 3 切) 11,124円 (10300円＋税)

ミニ天重弁当 (海老 1 本) 1,404円 (1300円＋税)

天重弁当 (海老 2 本) 1,944円 (1800円＋税)

上天重弁当 (海老 3 本) 2,484円 (2300円＋税)

特上天重弁当 (車海老 3 本他) 3,996円 (3700円＋税)

鯉うま煮 (要予約) 1 切 1,512円 (1400円＋税)