



割く 串打つ

焼く 蒸す 焼く

手間暇かけた

揚妻の鰻

江戸の頃より松島湾の

天然鰻を山形に広めて以来

本物の味を求めて二百年。

炭火で焼いた昔と変わらぬ

当店自慢の味を

どうぞご堪能ください



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

ミニ重(並串1切) 3,740円
(3400円+税)

松重(中串1切) 5,060円
(4600円+税)

雪重(並串2切) 6,380円
(5800円+税)

竹重(中串2切) 9,020円
(8200円+税)

梅重(中串3切) 12,980円
(11800円+税)

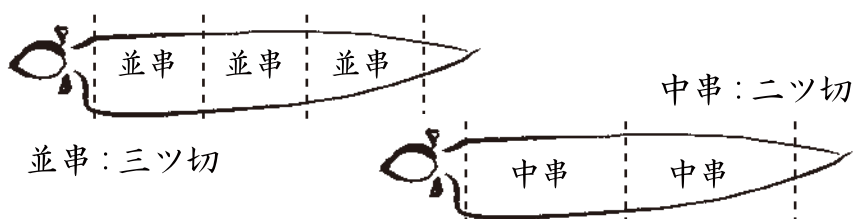
白焼き膳 (御飯・吸物・自家製香物・小鉢付)

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 5,390円
(4900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 2,200円
(エビ天1本、季節の野菜等) (2000円+税)

天重 2,860円
(エビ天2本、季節の野菜等) (2600円+税)

上天重 3,520円
(エビ天3本、季節の野菜等) (3200円+税)

特上天重 5,060円
(車海老3本、魚介3種、野菜等) (4600円+税)

山形牛すき焼き重 (吸物・自家製香物・小鉢付)

(特選山形牛、紅輝卵付) 3,960円
(3600円+税)


ご一緒に

茶漬けセット (税込) 880円
(出汁2合・薬味3点盛です。出汁のお替りは+440円です)

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) 220円
(高畠町上和田地区の有機米です)

おひるのサービスドリンク (セットメニューについてます)

- ホットコーヒー
- 有機アイスコーヒー (+110円)

- ウーロン茶



- 山形代表
100%ジュース
りんご もも
トマト ぶどう
らふらんす

四季のうなぎ膳（要予約）

7,480円(6800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： 6,160円（5600円+税）

並串2切の場合： 8,800円（8000円+税）

中串2切の場合： 11,440円（10400円+税）

四季のいも煮膳（要予約）

4,840円(4400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）

6,820円(6200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）



3,080円 (2800円+税)
巻物・椀・デザート付

5,280円 (4800円+税)
うなぎ重・椀・デザート付

3,080円

お食い初め膳（要予約）



3,080円 (2800円+税)
鯛、飯、椀
※歯がため石はついておりません

三味会席（要予約）

鰻の三味料理です。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

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)	2,640円 (2400円+税)
うなぎ蒲焼 (中串 1切)	3,960円 (3600円+税)
うなぎ白焼 (並串 1切)	2,970円 (2700円+税)
うなぎ白焼 (中串 1切)	4,290円 (3900円+税)
うなぎ肝焼 (1人前)	1,430円 (1300円+税)
うなぎ肝煮 (1人前)	1,430円 (1300円+税)
うなぎ山椒煮 (1人前)	1,430円 (1300円+税)
うなぎ骨せんべい (1皿)	660円 (600円+税)
う巻き(約3人前・要予約)	4,400円 (4000円+税)
うざく	3,080円 (2800円+税)
肝吸い	660円 (600円+税)
うなぎ酒	3,520円 (3200円+税)
うなぎカブト酒	1,430円 (1300円+税)
天然川魚塩焼 (要予約)	1,320円 (1200円+税)
鯉あらい (要予約)	1,540円 (1400円+税)
鯉うま煮 (要予約)	1,650円 (1500円+税)
鯉こく (要予約)	1,650円 (1500円+税)



うなぎ白焼(中串)



うなぎ肝焼



鯉あらい

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・御歳暮等にどうぞ

純米吟醸あげつま (500ml) 3,300円 (3000円+税)

男山酒造さんにつくっていただいている純米吟醸酒です

お持ち帰り

お作り出来ない場合がございますのでご了承ください

うなぎ蒲焼：並串1切 2,592円 (2400円+税)

うなぎ蒲焼：中串1切 3,888円 (3600円+税)

うなぎ白焼：並串1切 2,916円 (2700円+税)

うなぎ白焼：中串1切 4,212円 (3900円+税)

うなぎ重弁当 ミニ (並串1切) 3,240円 (3000円+税)

うなぎ重弁当 松 (中串1切) 4,536円 (4200円+税)

うなぎ重弁当 雪 (並串2切) 5,832円 (5400円+税)

うなぎ重弁当 竹 (中串2切) 8,424円 (7800円+税)

うなぎ重弁当 梅 (中串3切) 12,312円 (11400円+税)

ミニ天重弁当 (海老1本) 1,728円 (1600円+税)

天重弁当 (海老2本) 2,376円 (2200円+税)

上天重弁当 (海老3本) 3,024円 (2800円+税)

特上天重弁当 (車海老3本他) 4,536円 (4200円+税)

鯉うま煮 (要予約) 1切 1,620円 (1500円+税)

お座敷のご案内



残月の間 (定員4名様)

柱のない下座床で京都にある残月亭を模したといわれております。京都白川住の故山口順広翁の遺作。夏の日差しを受けて、池の水面が部屋の壁に映し出されます。(昭和39年)



竹の間 (定員6名様)

木材はもちろん竹・壁土・石に至るまで京より運ばれ、約1年の時をかけて造られました。7~8種類の竹材が使われていて「竹の間」と呼ばれています。(昭和2年)



大広間 (定員80名様)

当時としては珍しい米松の四方柱の通し柱を使用。能舞台の寸法である三間四方の三間続きで周囲廊下という造りで、部屋のそこかしこに棟梁の遊び心が隠されています。(大正11年)

- ※離れ座敷・大広間のご予約制です。
- ※奉仕料10%を別途頂戴いたしております。
- ※芸妓・芸子・舞子・コンパニオン等お呼びいたします。
お気軽にお申しつけください。
- ※当店は全席椅子テーブルとなっております。

ご会食・ご法要・ご慶事料理

ご会食

会席料理8,000円(税別)より承っております。

ご法要

会席料理8,000円(税別)より承っております。

ご慶事

会席料理8,000円(税別)より承っております。
お子様のお食い初め料理は2,800円(税別)で承ります。

- ※大広間・離れお座敷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



山形市緑町三丁目 7-48

電話 023-631-2738

昼の部：11：30～14：00（ラストオーダー）

15：00 閉店

夜の部：17：00～20：00（食事ラストオーダー）

20：30（飲物ラストオーダー）

21：00 閉店

毎週月曜・火曜日定休（祝日の場合翌日）

<https://agetsuma.co.jp>