

2026年12月30日～2027年1月4日

年末年始メニュー



NEW YEAR SPECIAL MENU



まむし井 一尾半

One-and-a-half eel rice bowl

お吸い物・香の物付

※お米の間に半尾入っております

¥7,200



椿御膳 一尾

One eel rice box set menu

うな重 一尾・湯葉豆腐・茶碗蒸し・お吸い物
香の物・甘味

¥6,400



椿御膳 一尾半

One-and-a-half eel rice bowl set menu

まむし井 一尾半・湯葉豆腐・茶碗蒸し・お吸い物
香の物・甘味

¥8,200



椿御膳 あいのせ

One eel rice bowl set menu
(baked with two different seasonings)

あいのせ重・湯葉豆腐・茶碗蒸し・お吸い物
香の物・甘味

¥6,500



庚申御膳 半尾

A half eel rice bowl and grilled a half eel set menu

うな重 半尾・湯葉豆腐・茶碗蒸し・白焼半尾・肝煮
お吸い物・香の物・甘味

¥6,700



庚申御膳 一尾

One eel rice bowl and grilled a half eel set menu

うな重 一尾・湯葉豆腐・茶碗蒸し・白焼半尾・肝煮
お吸い物・香の物・甘味

¥8,900



庚申御膳 一尾半

One-and-a-half Eel rice bowl and
grilled a half eel set menu

まむし丼 一尾半・湯葉豆腐・茶碗蒸し・白焼半尾・肝煮
お吸い物・香の物・甘味

¥10,800



庚申御膳 あいのせ

One eel rice bowl and grilled a half eel set menu
(baked with two different seasonings)

あいのせ重・湯葉豆腐・茶碗蒸し・白焼半尾・肝煮
お吸い物・香の物・甘味

¥9,100



嗜好のうなぎコース

¥18,000

Premium Eel Course (7dishes)

鰻とキャビア 旨出汁ジュレ
 鰻の前菜三種盛り合わせ
 鰻とボルチーニの茶碗蒸し
 鰻白焼 半尾 唐墨がけ
 鰻と胡瓜 雲丹
 うなぎ鉄鍋まぶし 一尾・新香・出汁
 甘味 煎茶

※夜限定

※内容は食材の入荷状況によって変わる場合がございます

※画像はイメージです。



贅沢うなぎコース

¥15,000

Special Eel Course (9dishes)

鰻とフォアグラの最中
 鰻と京都美山湯葉
 鰻の北京仕立て
 鰻と蟹の茶碗蒸し 銀餡
 鰻と雲丹の手巻き寿司
 鰻白焼半尾
 鰻とキャビア 枯木ゆずポン酢
 うなぎ重まぶし 半尾・新香・出汁
 甘味 煎茶

※夜限定

※内容は食材の入荷状況によって変わる場合がございます

※画像はイメージです。



うなぎづくしコース

¥12,000

Special Eel Course (8dishes)

うな菊最中
 鰻肝煮
 鰻の茶碗蒸し
 鰻手巻き寿司
 鰻白焼 半尾
 鰻と胡瓜 キャビア
 うなぎ重 半尾・お吸い物・新香
 甘味 煎茶

※夜限定 ※Dinner only



うなぎ鉄鍋まぶし

¥13,200

Eel in an iron hot pot

うなぎ鉄鍋まぶし (約2.5人前)
 ※ネギなどの薬味をまぶしております。
 わさび / 海苔 / 出汁

最初はそのままでお召し上がりいただき、
 わさびや海苔も一緒にお楽しみください。
 最後は是非出汁茶漬けもお試ください。
 一品料理と一緒にご注文いただけますと
 2.3名様で十分な量感でございます。

※夜のみ数量限定

※Dinner only for 2 or 3 persons



蒲焼 一尾 ¥4,700
Grilled one eel
(seasoned with sweet soy sauce)



白焼 一尾 ¥4,800
Grilled one eel
(seasoned with salt and Sake)

蒲焼 半尾 ¥2,600
Grilled a half eel
(seasoned with sweet soy sauce)

白焼 半尾 ¥2,700
Grilled a half eel
(seasoned with salt and Sake)



うまき ¥1,700
Japanese omelette with eel



だし巻き ¥1,000
Japanese omelette



うざく ¥800
Marinated eel with cucumber



わらび餅 きな粉 ¥700
抹茶 ¥700

Warabi mochi (bracken-starch dumpling)
6 pieces



うなぎの湯引き (梅肉) ¥1,200
Boild eel (Plum sauce)



うなぎの湯引き (辛子酢味噌) ¥1,200
Boild eel (Vinegared miso sauce)



うなぎの肝煮 ¥900
Simmered eel liver



うなぎの生姜ジュレ ¥900
Eel with ginger jelly

うなぎの茶碗蒸し ¥800
Japanese steamed egg custard with eel

抹茶シャーベット ¥700
Green Tea Sherbet

上新香 ¥700
Pickled vegetables

和三盆アイスクリーム ¥700
Riefined Japanese Ice Cream

白ごはんセット ¥600
Rice set (rice, soup, pickled vegetables)
お吸い物・香の物付

季節のアイスクリーム ¥700
Seasonal Ice Cream



写真はイメージです。

期間限定：1月1日～1月4日

新春ランチコース

¥12,000

New year Lunch Course

うなぎのジュレがけ キャビア・金箔

湯引きうなぎ 梅肉

京・美やま 湯葉

うなぎと海の幸の茶碗蒸し 旨出汁餡

白焼き 半尾 藻塩、柑橘、大和橘胡椒、醤油

祝いうなぎのお重まぶし 半尾 お雑煮・香の物

選べるデザート

※昼限定 Lunch only

※内容は食材の入荷状況によって変わる場合がございます

※画像はイメージです。

新春限定特典

ランチコースご注文のお客様へ奈良のブランドいちご〈古都華〉を使用した
「古都華サイダー」をプレゼントいたします。

※プラス400円で季節限定ドリンクにご変更も可能です。