

夜限定プラン

お酒と鰻をじっくりお楽しみいただける

嗜好のうなぎコース

鰻をじっくりお召し上がりになりたい鰻を贅沢に使用した満足感たっぷりのコースです。
また、うなぎがご提案する各お料理に合うお酒もご用意いたしました。是非この機会に鰻とお酒の組み合わせをお楽しみくださいませ

食前酒

滋賀県愛知郡
藤居本家 深酒冬
純米 薄にぎり

先付

自家製 湯葉豆腐

式之酒

奈良県香芝市
大倉本家 特別純米無濾過生原酒

前菜

うなぎの前菜3種盛り合わせ
(鰻の落とし・肝焼・石垣卵)

参之酒

アストリア エストロ シャルドネ

焼物

うなぎの白焼

締之酒

奈良県御所市
葛城酒造 百楽門 菩提酀
純米大古酒 魚龍変化 二〇〇三年

強肴

うなぎの蒲焼

御飯

ぶふうなぎ(鰻茶漬け)・新香

御茶

京都府木津川市
福寿園 うなぎオリジナルブレンド
深蒸し茶・煎茶製かりがね

甘味

自家製わらび餅・季節の甘味

お一人様 九,〇〇〇円(税抜)

鰻のサイズお選びいただけます

鰻の白焼きと蒲焼合わせて1.5匹お楽しみいただきます。
お好みの組み合わせをお選びください。

・白焼	1匹	+	蒲焼	半匹
又は				
・白焼	半匹	+	蒲焼	1匹

※入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

※お酒の詳細は別紙をご覧くださいませ。

※17時〜19時のご注文に限らせていただきます。

※お酒をお召し上がりになれないお客様に限り
お食事のみセ、〇〇〇円でお承りいたします。
(※基本的にはセットでのお承りとなります)

※表示価格より別途消費税を頂戴いたします