

うなぎ
傳米
DENBE

鰻重

厳選された鰻を備長炭で
丁寧に焼き上げました。

極

肉厚の鰻一匹分

六〇五〇円

特上

鰻一匹半分

五二八〇円

上

鰻一匹分

三五二〇円

並

鰻半身分

二四二〇円



炭火焼鰻

【ひつまぶし】

四通りの食べ方で
お楽しみください。

(イ)そのまま

(ロ)とろろをかけて

四、一三五円

(ハ)薬味を加えて

(ニ)お出汁を加えて



【鰻とろ井】

きざみ鰻の上にすりおろした
大和芋を鰻のタレでのばし掛けた井ぶりです。

上 三、九六〇円

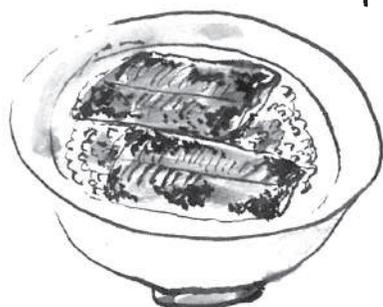
二、二〇〇円

【鰻玉井】

鰻・生湯葉・葱を特性タレで
煮込みふんわり玉子でとじました。

上 四、二九〇円

二、五三〇円



鰻一品

蒲焼

三、〇九一円

白焼き

三、〇九一円

白蒲

三、二二二円

鰻のすき焼き

三、一三五円

う巻き

一、三二〇円

うざく

九九〇円

肝の煮こごり

一、一六〇円

肝煮

七二五円

肝焼き

四二九円

鰻とゴボウの湯葉包み揚げ

一、四三〇円

骨煎餅

五五〇円

御膳

◎ 彩り御膳

旬の焼き魚と季節の小鉢
がついた御膳です。

二、二〇〇円

◎ 黒毛和牛ロース炭火焼き

旬の焼き魚と季節の小鉢
がついた御膳です。

三、〇八〇円

◎ お子様鰻重

一、五七三円

菜肴

峰岡豆腐 五五〇円

岩もずく 六〇五円

生湯葉刺し 一、一〇〇円

若鳥山椒焼き 一、〇四五円

前菜盛り合わせ 一、六五〇円

お新香盛り合わせ 五九四円

御飯セット 五五〇円

肝吸い 三八五円

お吸い物 一六五円

デザート(アイス) 五五〇円

お飲み物

生ビール

COEDO 瑠璃 Ruri 六九三円

クリアな黄金色と白く柔らかな泡のコントラスト、深みある味わいとホップの香味苦味のバランスをとった上質の大人の楽しみ。飽きがこず、どんなお食事にも合うビールです。

COEDO 伽羅 Kyara 六九三円

赤みがかつた深い黄褐色、伽羅(きやら)色のビール。白葡萄やスパイシーな柑橘を感じさせるアロマホップが香り、鮮やかで綺麗な苦味とともに口の中に広がります。低温発酵ラガー酵母による、飲み応えがありながらもきれていく心地よい後味です。

瓶ビール

アサヒスーパードライ(中瓶) 六二七円

山椒エール (小瓶) 六九三円

キリンゼロイチ (小瓶) 四二九円



【日本酒】

松乃井(本醸造・栃木) 六三八円

大七(本醸造・福島) 七四八円

鏡山(純米・川越) 九六八円

神亀(純米・埼玉) 九六八円

天鷹(純米吟醸・栃木) 九六八円

大那(純米吟醸・栃木) 九六八円

柚子酒
ロック
ソーダ割り
六八二円
七九二円

百年梅酒
ロック
ソーダ割り
五九四円
七〇四円

【焼酎】

◎ 麦焼酎
とちあかね 五二八円

◎ 芋焼酎
とちあかね 五二八円

薩摩茶屋 五七二円

萬膳庵 六三八円

萬膳 六三八円

【焼酎割り】

◎ 麦焼酎
緑茶割り 五九四円

ソーダ割り 五九四円

ウーロン茶割り 五九四円

【ソフトドリンク】

ウーロン茶 三六三円

コココーラ 三六三円

ジンジャーエール 三六三円

オレンジジュース 三六三円

川越サイダー 四八四円



のお土産 お持ち帰り

ご家庭のお土産

会議のお弁当

ロケのお弁当

数の多いご注文に

対応致します

御電話の御予約を

戴きますと

お引き取りの時間を

見計らって焼き上げます

☎〇四九(二二七)九九九八



鰻重(弁当)

特上

四、七五〇円

上

三、一〇〇円

並

二、一五〇円

蒲焼

二、七〇〇円

白焼き

二、七〇〇円

うなぎ
傳米
DENBE

