



うな重

厳選うなぎを備長炭で丁寧焼き上げた、
ふっくらと、そして香ばしい林屋自慢のうな重。

特上

鰻一匹半の特別なうな重。

5600円 (6160円)

上

鰻一匹の定番うな重。

4000円 (4400円)

並

鰻3/4の定番うな重。

3300円 (3630円)

うな重・井には香の物、お吸い物がつきます。
※210円(231円)追加で
お吸い物を「肝吸い」に変更できます。



お子様うな重

(うな重ハーフ、ポテトサラダ、玉子焼き、ジュース)

※ご注文は小学生まで

2130円 (2343円)



うな玉井

きざみ鰻、ねぎ、ささがきごぼうを
特製ダレで煮込んでふんわり卵でとじたお井。

上

4130円 (4543円)

並

2350円 (2585円)



さらしねぎ井

きざみ鰻の上に白髪ねぎと大葉を
たっぷりと盛ったサッパリとした食感のお井。

上

4130円 (4543円)

並

2350円 (2585円)



ひつまぶし

(一) そのまま鰻のお味を、(二) 薬味を加えて、
(三) お出汁でお茶漬けに、三通りの食べ方でお楽しみ下さい。

4550円 (5005円)



一品料理（鰻）

蒲焼き	3610円	(3971円)
白焼き	3610円	(3971円)
白蒲	3720円	(4092円)
うざく	1800円	(1980円)
う巻き	1500円	(1650円)
煮凝り	900円	(990円)
鰻骨煎餅 (うな兵衛)	500円	(550円)
肝焼き	700円	(770円)
肝煮	650円	(715円)
肝吸い (单品)	350円	(385円)

御膳



おまかせ定食

日替わり焼き魚と季節の小鉢の定食。
鰻が苦手なお客様におすすめです。

2000円 (2200円)



黒毛和牛ロース炭火焼重

厳選黒毛和牛を炭火で丁寧に焼き上げ、
林屋特製ダレで仕上げたステーキ重。

2800円 (3080円)

※表示価格…税抜き (税込み)



一品料理

もずく酢	600円 (660円)
真鯛の昆布メ	800円 (880円)
長芋の出汁醤油漬	540円 (594円)
お新香盛り合わせ	640円 (704円)
塩漬鮎コンフィ	1000円 (1100円)
ポテトサラダ	500円 (550円)
お吸い物 (単品)	150円 (165円)
ご飯セット (ご飯、お吸い物、香の物)	400円 (440円)



お持ち帰り (鰻)

うな重弁当 (特上)	4900円 (5292円)
うな重弁当 (上)	3370円 (3639円)
蒲焼き	3000円 (3240円)
白焼き	3000円 (3240円)
鰻骨煎餅 (うな兵衛)	363円 (400円)



デザート

アイスクリーム

- ・ バニラ
- ・ 抹茶
- ・ 安納芋

ゆずシャーベット 各436円 (480円)

※表示価格…税抜き (税込み)

ビール

アサヒスーパードライ

生ビール（グラス）

550円
(550円)

瓶ビール（中瓶）

600円
(660円)

コエドビール／伽羅

生ビール（グラス）

630円
(693円)

いわて蔵ビール

山椒エール

630円
(693円)

ノンアルコールドビール

キリンゼロイチ

420円
(462円)

ソフトドリンク

ウーロン茶

360円
(396円)

コココーラ

360円
(396円)

ジンジャーエール

360円
(396円)

オレンジジュース

360円
(396円)

川越サイダー

500円
(550円)

焼酎

とちあかね

480円
(528円)

ちんぐ

430円
(473円)

麦汁

430円
(473円)

とちあかね

480円
(528円)

薩摩茶屋

520円
(572円)

萬膳庵

580円
(638円)

萬膳

580円
(638円)

焼酎割り

緑茶割り

ソーダ割り

ウーロン茶割り

各 540円
(594円)

日本酒

松ノ井（本醸造・栃木）

580円
(638円)

大七（本醸造・福島）

680円
(748円)

鏡山（純米・川越）

880円
(968円)

神亀（純米・埼玉）

880円
(968円)

天鷹（純米大吟醸・栃木）

880円
(968円)

大那（純米吟醸・栃木）

880円
(968円)

柚子（ゆず酒）

ロック 620円
(682円)
ソーダ割 720円
(792円)

百年梅酒

ロック 540円
(594円)
ソーダ割 640円
(704円)

※表示価格…税抜き（税込み）