



※うなぎ 特上 Super Deluxe Unaju

うなぎ重 (半身) 2,500円
(漬物・肝吸い)
Unaju (sweet broiled half eel on rice)
(with pickles and kimosui (eel liver soup))

うなぎ重 上 (3/4尾) 3,500円
(漬物・肝吸い)
Deluxe Unaju (sweet broiled 3/4 eel on rice)
(with pickles and kimosui (eel liver soup))

うなぎ重 特上 (1尾) 4,000円
(漬物・肝吸い)
Super Deluxe Unaju
(sweet broiled whole eel on rice)
(with pickles and kimosui (eel liver soup))

うなぎ重メニューは、お持ち帰りにもご対応できます。
うなぎ重各種 漬物入り+即席お吸物となります。
容器代として 200円 頂戴させていただきます。

*Take-out is available for the Unaju menu.

*The take-out meal contains unaju
(sweet broiled eel on rice), various pickles
and instant suimono (clear soup).

*An extra charge of ¥200 applies for
the container.

かば焼き 半身 2,000円
Half eel kabayaki (half eel roasted with sauce)

かば焼き 一尾 3,800円
Whole eel kabayaki (whole eel roasted with sauce)

しら焼き 半身 2,000円
Half eel shirayaki (roasted half eel)

しら焼き 一尾 3,800円
Whole eel shirayaki (roasted whole eel)



※かば焼き 一尾 Whole eel kabayaki



かば焼き御膳 (半身) 2,800円
(小鉢・白飯・小煮物・肝吸い・漬物)
Kabayaki ozen dinner set (half eel roasted
with sauce)
(with side dish, white rice, small serving of
boiled dish, kimosui (eel liver soup), pickles)

かば焼き御膳 特上 (1尾) 4,500円
(小鉢・白飯・小煮物・肝吸い・漬物)
Deluxe kabayaki ozen dinner set (whole eel roasted
with sauce)
(with side dish, white rice, small serving of
boiled dish, kimosui (eel liver soup), pickles)



※かば焼き御膳 特上 Deluxe kabayaki ozen dinner set



※しら焼き御膳 特上 Deluxe shirayaki ozen dinner set

しら焼き御膳 (半身) 2,800円
(小鉢・白飯・小煮物・肝吸い・漬物)
Shirayaki ozen dinner set (roasted half eel)
(with side dish, white rice, small serving of
boiled dish, kimosui (eel liver soup), pickles)

しら焼き御膳 特上 (1尾) 4,500円
(小鉢・白飯・小煮物・肝吸い・漬物)
Deluxe shirayaki ozen dinner set (roasted whole eel)
(with side dish, white rice, small serving of
boiled dish, kimosui (eel liver soup), pickles)



うなぎ会席 6,000円
※2名様より 2日前までの予約制メニューでございます。
(一例～小鉢・うなぎ土瓶蒸し・うなぎ玉蒸し・白焼き・うざく・ミニひつまぶし・水菓子)

Eel kaiseki dinner set
(example: Side dish, eel steamed in an earthen pot,
steamed egg with eel, shirayaki (roasted eel), uzaku
(kabayaki roasted eel with vinegared cucumber),
mini hitsumabushi (grilled eel on rice), fruit dessert)
*This menu item needs to be booked
at least 2 days in advance. Minimum 2 diners.

※季節や天候により、素材の産地や内容等、変更する場合がございます。またその日によって入荷できない場合がありますので予めご了承ください。
*Please note that the nature of the ingredients or the places they are sourced from may change depending on the season or weather. It may also not be possible to serve some ingredients on some days.

*表示しております価格は税別となりますので、別途消費税(8%)を頂戴いたします。
*The displayed prices exclude tax. A consumption tax of 8% applies.

うなぎ茶漬 1,500円
※ご夕食のみのメニューでございます。
Unachazuke (eel and rice in clear soup)
*Dinner only

うなぎ逸品 A La Carte Eel Dishes

うなぎのせ茶碗蒸し 580円
Chawan-mushi
(egg custard with various ingredients)
topped with eel

うなだれバニラアイス 580円
Vanilla ice cream with eel sauce

うなぎ逸品～

こちらのメニューは日によってご用意が替わりますので
係員より御案内させていただきます。

ひれ串(一本) 300円
Skewered eel fins (1 skewer)



※ひれ串焼きイメージ Skewered eel fins

うざく 980円
Uzaku (kabayaki roasted eel
with vinegared cucumber)



※お頭骨煎餅 Eel bone senbei crackers

お頭骨煎餅 580円
Eel bone senbei crackers

うなぎ巻き寿司 1,200円
Eel sushi rolls



※う巻き Umaki (eel omelet)

う巻き 980円
Umaki (eel omelet)

※季節や天候により、素材の産地や内容等、変更する場合がございます。またその日によって入荷できない場合がありますので予めご了承ください。
*Please note that the nature of the ingredients or the places they are sourced from may change depending on the season or weather. It may also not be possible to serve some ingredients on some days.

お刺身・珍味 Sashimi and Delicacies

うなぎ仲間



おまかせお刺身盛り合わせは日によってご用意が替わりますので
係員より御案内させていただきます。

おまかせお刺身盛り合わせ 三種 1,280円
Chef's Choice: Selection of 3 types of sashimi

おまかせお刺身盛り合わせ 五種 2,480円
Chef's Choice: Selection of 5 types of sashimi

枝豆 420円
Edamame

冷奴 420円
Chilled tofu

つぶわさび 580円
Whelk with wasabi



※北海珍味盛り合わせイメージです。

北海珍味盛り合わせ 780円
(ほや塩辛・いくら醤油漬け・烏賊塩辛)
Selection of northern sea delicacies
(salted sea squirt, salmon roe pickled
in soy sauce, salted squid guts)

お得な晩酌セット
Specially priced drink set

晩酌セット 1,280円

おつまみ小鉢三品+お好みのお飲物

好きなお飲物をおひとつお選びください。

サッポロクラシック生ビール
日本酒(冷酒又は熱燗)
サワー(レモン・ライム・グレープフルーツ)
グラスワイン(赤又は白)

Drink set
Three small bowls of snacks + the drink of your choice

Choose from the following drinks
Sapporo Classic draft beer
Sake (chilled or warmed)
Sour (lemon or lime or grapefruit)
Glass of wine (red or white)



※晩酌セットイメージです。

*表示しております価格は税別となりますので、別途消費税(8%)を頂戴いたします。
*The displayed prices exclude tax. A consumption tax of 8% applies.

焼物・揚げ物・温物・サラダ Grilled Dishes, Deep Fried Dishes, Warm Dishes and Salads



※サーモンはらす焼き Grilled salmon belly



※天婦羅盛り合わせ Selection of tempura



※茶碗蒸し Chawan-mushi

サーモンはらす焼き 780円
Grilled salmon belly

十勝牛網焼きステーキ(100g) 2,580円
揚げ野菜添え
Tokachi beef amiyaki steak (100g)
with deep fried vegetables

天婦羅盛り合わせ 1,480円
Selection of tempura

ザンギ(鶏から揚げ) 680円
Zangi (deep fried chicken)

北海道産有機ポテトフライ 490円
Fries made with organic Hokkaido potatoes

揚げ芋餅 590円
Deep fried potato cakes

茶碗蒸し 490円
Chawan-mushi
(egg custard with various ingredients)

季節の野菜サラダ 680円
Salad with seasonal vegetables

手作りポテトサラダ 640円
Handmade potato salad

ご飯もの Rice Dishes

海鮮丼 2,480円
(香の物・味噌汁)
Seafood on rice (with pickles and miso soup)

いくら小丼 1,980円
(香の物・味噌汁)
Small serving of salmon roe on rice
(with pickles and miso soup)

海老天重 1,780円
(香の物・味噌汁)
Shrimp tempura on rice
(with pickles and miso soup)

御飯セット 500円
(白飯・香の物・味噌汁)
Rice set (white rice, pickles and miso soup)



※海鮮丼 Seafood on rice

※海鮮丼、いくら小丼のご飯は、
白飯 又は 酢飯をお選び頂けます。

※季節や天候により、素材の産地や内容等、変更する場合がございます。またその日によって入荷できない場合がありますので予めご了承ください。
*Please note that the nature of the ingredients or the places they are sourced from may change depending on the season or weather. It may also not be possible to serve some ingredients on some days.

御膳料理 Ozen Dinner Sets



Hokkai Ozen Dinner Set
・ Side dish
・ Fresh salad
・ Chawan-mushi (egg custard with various ingredients)
・ Boiled dish
・ Seafood on rice ・ Pickles ・ Miso soup
・ Fruit dessert
*The seafood on rice can be served with white rice or vinegared rice.

十勝牛網焼き御膳 3,700円

・十勝牛サーロインステーキ(100g)
・小鉢 ・フレッシュサラダ
・茶碗蒸し ・煮物
・白飯 ・香の物 ・味噌汁
・水菓子



Tokachi Beef Amiyaki Ozen Dinner Set
・ Tokachi beef sirloin steak (100g)
・ Side dish ・ Fresh salad
・ Chawan-mushi (egg custard with various ingredients) ・ Boiled dish
・ Seafood on rice ・ Pickles ・ Miso soup
・ Fruit dessert

お子様料理 (お子様限定につき大人の方はご遠慮くださいませ)

Children's Meals (Unfortunately, these meals are not available for adults.)



お子様御膳 1,500円
(生寿司・茶碗蒸し・揚げ物・小うどん)

Children's Ozen Dinner Set
(Sushi with fresh raw ingredients,
chawan-mushi (egg custard with
various ingredients),
deep fried dish, small bowl of udon noodles)

*表示しております価格は税別となりますので、別途消費税(8%)を頂戴いたします。
*The displayed prices exclude tax. A consumption tax of 8% applies.