



うなぎ 特上 Super Deluxe Unaju

うなぎ 重 上 (3/4尾) 4,500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) 5,500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 井 (半身) 3,500円

(漬物・味噌汁)

Unadon (sweet broiled half eel on rice)
(with pickles and miso soup)



かば焼き 一尾 Whole eel kabayaki



かば焼き 半身 3,000円

Half eel kabayaki (half eel roasted with sauce)

かば焼き 一尾 5,000円

Whole eel kabayaki (whole eel roasted with sauce)

しら焼き 半身 3,000円

Half eel shirayaki (roasted half eel)

しら焼き 一尾 5,000円

Whole eel shirayaki (roasted whole eel)



しら焼き一尾 Whole eel shirayaki

※鰻には小骨がございます。ご注意くださいませ。

*Please be careful to the bone.

※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.



ひつまぶし (3/4尾) 5,500円
(漬物・肝吸い)

Hitsumabushi (3/4 of a grilled eel on rice)
(with pickles and kimosui (eel liver soup))

かば焼き御膳 (半身) 4,000円
(小鉢・白飯・小煮物・茶碗蒸し・味噌汁・漬物)

Kabayaki ozen lunch set (half eel roasted with sauce)
(with side dish, white rice, small serving of boiled dish, Chawan-mushi (egg custard with various ingredients) miso soup, pickles)

かば焼き御膳 特上(1尾) 6,000円
(小鉢・白飯・小煮物・茶碗蒸し・肝吸い・漬物)

Deluxe kabayaki ozen lunch set (whole eel roasted with sauce)
(with side dish, white rice, small serving of boiled dish, Chawan-mushi (egg custard with various ingredients) kimosui (eel liver soup), pickles)



かば焼き御膳 特上 Deluxe kabayaki ozen lunch set

しら焼き御膳 (半身) 4,000円
(小鉢・白飯・小煮物・茶碗蒸し・味噌汁・漬物)

Shirayaki ozen lunch set (roasted half eel)
(with side dish, white rice, small serving of boiled dish, Chawan-mushi (egg custard with various ingredients) miso soup, pickles)

しら焼き御膳 特上(1尾) 6,000円
(小鉢・白飯・小煮物・茶碗蒸し・肝吸い・漬物)

Deluxe shirayaki ozen lunch set (roasted whole eel)
(with side dish, white rice, small serving of boiled dish, Chawan-mushi (egg custard with various ingredients) kimosui (eel liver soup), pickles)



しら焼き御膳 特上 Deluxe shirayaki ozen lunch set

うなぎ逸品 A La Carte Eel Dishes

数量限定品



ひれ串 (二本から注文承ります) 一本 350 円
Skewered eel fins (1 skewer)



うなぎ巻き寿司 1,400 円
Eel sushi rolls



う巻き 1,500 円
Umaki (eel omelet)



うざく 1,500 円
Uzaku (kabayaki roasted eel with vinegared cucumber)



お頭骨煎餅 650 円
Eel bone senbei crackers



うなぎのせ茶碗蒸し 800 円
Chawan-mushi (egg custard with various ingredients) topped with eel

うなだれバニラアイス 780 円
Vanilla ice cream with eel sauce

※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 1,500円

Chef's Choice: Selection of 3 types of sashimi

おまかせお刺身盛り合わせ 五種 2,800円

Chef's Choice: Selection of 5 types of sashimi

枝豆 480円
Edamame

冷奴 480円
Chilled tofu

※北海珍味盛り合わせイメージです。



北海珍味盛り合わせ 880円

(つぶわさび・いくら醤油漬け・烏賊塩辛)

Selection of northern sea delicacies
(Whelk with wasabi, 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 1,500円

おつまみ小鉢三品+お好みのお飲物

お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・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 grapefruit)

Glass of wine (red or white)



※晩酌セットイメージです。

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



天婦羅盛り合わせ Selection of tempura

道産牛網焼きステーキ(100g) 3,500円

揚げ野菜添え

Hokkaido beef amiyaki steak (100g)
with deep fried vegetables

天婦羅盛り合わせ 1,700円

Selection of tempura



ザンギ(鶏から揚げ)Zangi (deep fried chicken)

ザンギ(鶏から揚げ) 780円

Zangi (deep fried chicken)

ポテトフライ 550円

French-fried potato



茶碗蒸し Chawan-mushi

茶碗蒸し 550円

Chawan-mushi
(egg custard with various ingredients)

季節の野菜サラダ 780円

Salad with seasonal vegetables

ご飯もの Rice Dishes

海鮮丼 3,080円

(香の物・味噌汁)

Seafood on rice (with pickles and miso soup)

いくら小丼 2,800円

(香の物・味噌汁)

Small serving of salmon roe on rice
(with pickles and miso soup)

御飯セット 550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.



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.

北海御膳

4,800 円

- 小鉢
- フレッシュサラダ
- 茶碗蒸し
- 煮物
- 海鮮小丼 •香の物 •味噌汁
- 水菓子

※海鮮小丼のご飯は、白飯 又は 酢飯をお選び頂けます。

道産牛網焼き御膳

4,800 円

- 道産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



Hokkaido Beef Amiyaki Ozen Dinner Set

- Hokkaido beef sirloin steak (100g)
- Side dish •Fresh salad
- Chawan-mushi (egg custard with various ingredients) •Boiled dish
- 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 1,800 円

(生寿司・茶碗蒸し・鶏唐揚げ・フライドポテト・小うどん・デザート)

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 dessert)

※記載料金には、消費税が含まれております。

※All prices are in Japanese Yen, inclusive of consumption tax.