

鰻 重

梅（一尾） 六、三八〇円  
松（半身） 四、六二〇円

せいろ蒸し

梅（一尾） 五、五〇〇円  
松（半身） 三、八五〇円

蒲焼御膳

亀（一尾） 六、三八〇円  
鶴（半身） 四、六二〇円

白焼御膳

亀（一尾） 六、三八〇円  
鶴（半身） 四、六二〇円

二色御膳

蒲焼半身 七、三七〇円  
白焼半身

鰻重・せいろ蒸し・蒲焼御膳・白焼御膳・二色御膳には、香の物・お吸い物が付きます。二二〇円の追加で、お吸い物を肝吸いに変更いたします

蒲 焼

亀（一尾） 五、七二〇円  
鶴（半身） 三、九六〇円

白 烧

亀（一尾） 五、七二〇円  
鶴（半身） 三、九六〇円

和牛ステーキ重

（香の物・お吸い物付）

六、三八〇円



# 北白川御膳



鰻の燻製  
鰻の八幡巻  
うざく  
季節の小鉢  
肝吸い  
香の物  
甘味  
鰻重 又は せいろ蒸し

萬能鰻うなぎ

数量限定

梅(一尾) 一一,〇〇〇円  
松(半身) 八,八〇〇円

※北白川御膳は一四時までのご注文とさせていただいております

月



華



先付け

八寸

う巻き

うざく

鰻重又はせいろ蒸し

(半身)

先付け

八寸

う巻き

うざく

白焼

(半身)

鰻重又はせいろ蒸し

(一尾)

甘味

甘味

一三、二〇〇円

一四、三〇〇円

べい  
萬葉園うなぎ

数量限定

一八、七〇〇円

本コースは一七時から一九時までのご注文とさせていただいております。

北白川

# お飲み物

瓶 ビール

サントリーブレミアムモルツ(小) 八二五円

アサヒスーパードライ(中) 八二五円

アサヒドライゼロ(ノンアルコール) 七一五円

角ハイボール 七一五円

山椒ハイボール 一、一〇〇円

レモンサワー (ジンベース) 七一五円

ソフトドリンク

烏龍茶

コカ・コー・ラ 四四〇円

ジンジャエール 四四〇円

オレンジジュース 四四〇円

炭酸水 四四〇円

コーヒー(温・冷) 六六〇円

日 本 酒

獺祭 純米大吟醸四五

(山口 一令瓶)

獺祭 磨き二割三分

(山口 一令瓶)

三、五二〇円

獺祭 にごりスパークリング

(山口 二令瓶)

二、九七〇円

醉鯨 特別純米酒

(高知 一令瓶)

一、四三〇円

西の園 純米酒

(大分 一令瓶)

一、三二〇円

一ノ蔵 特別純米酒

(宮城 一令瓶)

一、三二〇円

春鹿 純米酒

(奈良 一令瓶)

一、三二〇円

雪の茅舎山廃純米 純米酒

(秋田 一令瓶)

一、二一〇円

純米生もと 純米酒

(福島 一令瓶)

一、四三〇円

ウイスキー

山崎

タリスカ 一〇年

オールド・バー 一二年

二、五三〇円

一一三二〇円

一一三二〇円

## 山椒スピリッツ

芋焼酎の晴耕雨讀で有名な佐多宗二商店が手がけるクラフトスピリッツ。日本では貴重なヨーロッパ製の「間接加熱蒸留機」を導入しています。

素材に応じて材料の粉碎や浸漬そして蒸留などを細心の注意を計り、手間暇かけて丹精込めて造られた鹿児島の蒸留酒を発信しています。

「AKAYANE 山椒スピリッツ」は

薩摩芋ベースのスピリッツに薫農薬の和歌山産ぶどう山椒の実を、

風味付けのボタニカルとして惜しげもなく使用しています。

常温のストレートで濃厚な香りと味わいをお楽しみいただくもよし、ロックで時間とともに加水されて変化する様を感じていただくもよし、炭酸で「山椒ハイボール」として香りと爽快さを楽しんでいただくもよし。お好みの飲み方で饅料理とともにをお楽しみください。

一一〇〇円

