

コース料理

(税金・サービス料(10%)は別途頂戴いたします。)

●季節料理コース

5,000円

(先付け、椀物、造り、焼物、揚物、飯物、デザート)

●特選料理付き季節コース

10,000円

(先付け、八寸、椀物、造り、**特選料理**、焼物、揚物、飯物、味噌椀、デザート)

特 選 料 理

本日仕入の旬の特選素材を生きたまま、いくつかお席までお持ち致します。
お好みの素材をお選び下さい。

●ハマの梅林コース (要予約) 2名様以上

20,000円

オコゼ・のどくろ・毛がに・あわび・天然とらふぐ・天然うなぎ等の旬の特選素材をふんだんに使った活魚料理。料理前に生きた素材をお席にてご覧頂いてからコース料理に仕立てます(時季と仕入状況で内容が決まります)。

●活うなぎコース (愛知一色産養殖うなぎ使用)

7,500円

(先付け、造り、うなぎ重、肝吸い、かしら焼き、香の物、デザート)

10,000円

(先付け、造り、白焼き、うなぎ重、肝吸い、かしら焼き、香の物、デザート)

●天然うなぎコース (入荷状況による)

時価

(先付け、造り、天然うなぎ料理、肝吸い、かしら焼き、香の物、デザート)

目方によりますが17,000円前後になります。

天然うなぎ料理：うなぎ重、白焼き、蒲焼又は白焼き・うなぎ重半々

昼限定献立

(税金・サービス料(10%)は別途頂戴いたします。)

●昼の小懐石

3,000 円

(先付け、椀物、造り、焼物、飯物、デザート、和菓子、お抹茶)

●活うなぎ定食

4,800 円

(うなぎ重、肝吸い、かしら焼き、香の物、(心臓酒))

うなぎは美味しく召上って頂くため、ご注文を受けてから裂きはじめますので、45分程かかります。お急ぎの方は前もってご来店のお時間をお知らせ下さい。それに合わせてご用意致します。裂きたてでしかお出しできない、動く心臓酒もお試し下さい。

●天然うなぎ定食 (入荷状況による)

時価

(うなぎ重、肝吸い、かしら焼き、香の物、(心臓酒))

日方によりますが15,000円前後になります。

単品

刺身盛り合わせ	2,500 円
うなぎ蒲焼	4,800 円
うなぎ白焼き	4,800 円
うなぎ地焼	5,000 円 (蒸さずに香ばしく焼き上げた蒲焼)
天麩羅盛り合せ	3,000 円

●本日入荷の活けもの

(板前がお部屋までお持ちして説明いたします)

時価

本日入荷している食材(例:天然うなぎ、オコゼ、鮑、松葉ガニ、毛ガニ、殻牡蠣、殻うに、スッポン、白子、鯛兜など)を板前がお部屋にお持ちし、お好みの調理方でご提供します。

●梅林名物「うなぎの朴葉蒸し」

700 円

その他にも「帆立飯」「かに飯」「季節の笹おこわ」(各700円)があります。