



# 夏季限定 鰻魚

**人氣NO.1 鰻魚經典三吃 398元**  
 ひつまし ◆鰻魚飯/蔥花/芥末/海苔片/高湯

**隱藏版 鰻魚升級五吃 458元**  
 ひつまし ◆鰻魚飯/蔥花/芥末/海苔片/高湯(溫泉蛋/炸麵衣)

**限定 滿鰻元氣雙人套餐 1098元**  
 うなぎコース (2人前)  
 ◆鰻魚多吃/鰻魚鍋燒/鰻魚芝麻卷壽司/季節野菜/芒果雪花冰

- ### 三吃與五吃的順序備註
- 1 直接吃原味鰻魚飯
  - 2 鰻魚飯+果味(芥末/蔥花/海苔片)
  - 3 鰻魚飯+高湯
  - 4 鰻魚飯+溫泉蛋
  - 5 鰻魚飯+高湯+炸麵衣

**老饕必點 夏的鰻御膳 438元**  
 ◆夏のうなぎ御膳 ◆鰻魚小井/朝身盛合/季節野菜/季節天婦羅/茶碗蒸/味噌湯

季節天婦羅  
 鰻魚與穴子的多重享受, 搭配爽口的季節野菜, 成為招牌御膳不可或缺的組合

穴子又名星鱈

**人氣 穴子海老天井套餐 258元**  
 ◆穴子海老天井セット ◆穴子天井/季節野菜/茶碗蒸/味噌湯

豐滿的天婦羅, 搭配招牌天井, 喜歡吃天井者, 絕不能錯過

**芒果雪花冰 90元**  
 可以自用, 也可以外帶! Topping 隨心所欲!

**霜淇淋 90元**

**雙鰻鍋燒 378元**  
 ◆うなぎロール2個セット ◆鰻魚鍋/鰻魚芝麻卷壽司

鰻魚與高湯的組合, 加上鰻魚捲壽司, 真愛鰻魚的享受

**鰻魚柳川鍋定食 378元**  
 ◆うなぎ柳川鍋定食 ◆鰻魚滑蛋/季節野菜/白飯/茶碗蒸/味噌湯

鰻魚層次口感推薦, 非常下飯的料理

**穴子天婦羅盛合 118元**  
 ◆穴子天婦羅盛合

●鰻魚含有細刺, 請小心食用 ●酌收 10% 服務費

**鰻魚卷壽司 158元**  
 ◆うなぎロール

風味更加提升

【鰻魚經典三吃】鰻魚必吃的吃法  
 通鰻魚三種享受, 夏季元氣必吃  
 【鰻魚升級五吃】陸續吃吃法  
 搭配溫泉蛋與炸麵衣

吃鰻魚絕不能錯過, 份量升級的  
 雙人在餐加上夏日招牌芒果雪花冰  
 每一道料理都有滿滿的夏日元氣