

# 御膳

## うな重膳 ( 関東風 背開き 白焼 蒸し )

鰻は日本食研ホールディングス(株)が中国工場生産を一括管理しています  
ミニ蕎麦 浅漬け 小鉢 地元野菜のミニサラダ デザート

2,300円



## 阿波尾鶏の照り焼き重膳

徳島県の地鶏 阿波尾鶏を使用した照り焼きチキンです  
ミニ蕎麦 浅漬け 小鉢 地元野菜のミニサラダ デザート

1,800円



## 阿波尾鶏のから揚げ膳

地元ブランド鶏の阿波尾鶏を唐揚げでお召上がり下さい  
ご飯 浅漬け 味噌汁 小鉢 地元野菜のミニサラダ デザート

1,380円



## 揚げたてサクサク天ぷら膳

天ぷら(エビ、キス他 地元産野菜4種)を当店自慢の天つゆでお召上がり下さい  
野菜は季節の野菜となります  
ご飯 浅漬け 味噌汁 小鉢 地元野菜のミニサラダ デザート

1,130円



重



つむぎの鰻

うな重

1,800円

日本食研ホールディングス（株）  
が中国工場生産を一括管理しています

3つのこだわり

一つ 素材のこだわり

清らかな水で飼育された減鰻  
になって1年以内のうなぎのみ  
を使用

二つ 焼きのこだわり

白焼き2回・蒸し1回・たれ焼き4  
回 丁寧に焼いて臭みなくふんわり  
柔らか香ばしい仕上がり

三つ たれのこだわり

焼きだれ・味だれ・仕上げだれの3種のたれでコク深い味に仕  
上げております

関東風の背開き 白焼き 蒸し で焼いております



阿波尾鶏のてりやき重

徳島県の地鶏 阿波尾鶏を使用した照り焼きチキンです

1,300円



丼

阿波尾鶏とこだわり玉子の親子丼 930円

阿波尾鶏鶏肉2倍増量親子丼 1,130円

阿波尾鶏モモ肉と玉子（徳島県産）2個使用  
のスペシャルな親子丼です



阿波尾鶏のとり天井

930円

阿波尾鶏むね肉のとり天を大根おろし、  
水菜とともに特製タレでどうぞ



こだわり玉子のさくさくかつ丼

1,030円

豚肉はメキシコ産です。  
玉子2個使用のふわふわかつ丼です



海老と野菜のさくさく天井

830円

ベトナム産エビ2本 南瓜 なす 大葉※の  
天ぷらの特製タレでお召し上がりください  
※野菜は季節によって異なります。



ミニ麺セット



ざるそば（ミニ） 380円 かけそば（ミニ） 380円 きつねそば（ミニ） 480円

ざるうどん（ミニ） 280円 かけうどん（ミニ） 280円 きつねうどん（ミニ） 380円

# 蕎麦・うどん

蕎麦うどんは  
別釜で湯がいています

## 冷たい麺

ざるそば

630円



ざるうどん

480円

天ざるそば

1,030円



天ざるうどん

880円

## 温・冷 選べる麺



醤油うどん

480円

阿波尾鶏とり天そば

980円



阿波尾鶏とり天うどん

830円

山かけそば

880円



山かけうどん

730円

※月美トッピング（生玉子）100円

+ ミニ丼セットできます。

※ 蕎麦の大盛り（1.5倍）  
蕎麦 + 230円  
うどん + 130円

ミニ鰻丼



漬物付

700円

ミニネギトロ丼



漬物付

400円

## 温かい麺

蕎麦うどんは  
別釜で湯がいています

かけそば

630円



かけうどん

480円

きつねそば

730円



きつねうどん

630円

天ぷらそば

1,030円



天ぷらうどん

880円

※月美トッピング（生玉子）100円

+ ミニ丼セットできます。

※ 蕎麦の大盛り（1.5倍）  
蕎麦 + 230円  
うどん + 130円

ミニ天丼



漬物付

400円



卵かけご飯

漬物付

280円

# 一品



阿波尾鶏の唐揚げ

880円

# お子様メニュー



焼き鳥盛り合わせ4本  
つくね・かわ・ねぎま・もも

700円



おこさまふれーと  
550円



阿波尾鶏のスペアリブ

550円



おこさまうどん 150円



フライドポテト 200円



黒枝豆 400円



おこさまかれー  
550円



# 甘味



ぜんざい (白玉)

530円

# アルコール・ドリンク

- プレミアムモルツ生 550円
- 角ハイボール 400円
- オールフリー 400円



# ソフトドリンク

- オレンジジュース (100%) 300円
- ウーロン茶 300円
- コーヒー 300円