

お品書き



柳ばし
yanagibashi



おつまみ・サラダ

※価格はすべて税込
※お通し代別途500円



ヤマトイモを使用した人気の一品
ヤマトイモのどろろサラダ

一二〇〇円

ハーフサイズ

八〇〇円

自家製玉ねぎドレッシングでさっぱりと！

トマト玉ねぎサラダ

八八〇円

冷やしたトマトに黄身酢で新感覚

冷やしトマトの黄身酢掛け

八八〇円

しょうゆベースのドレッシングで

豆腐サラダ

八八〇円

特製のお味噌で召し上がりください

エシヤレット

六六〇円

サメの軟骨を梅肉で和えた珍味

梅水晶

六〇〇円

○お新香を4種盛り合わせ

お新香盛り合わせ

七〇〇円



単品メニュー

※価格はすべて税込

ミネラルと食物繊維がいっぱい
あかもく

六〇〇円

自家製の味噌漬け

クリームチーズ味噌漬け

六五〇円

リコピンはお酒の分解を助けます

冷やしトマト

五五〇円

さっぱり甘いお豆腐

おぼろ豆腐

五〇〇円

まぐろととろろのコラボレーション

マグロの山かけ

九八〇円

これぞつまみの定番

サバ一夜干し

九〇〇円

ホッケのホクホクな身でお酒が進む！

ホッケ一夜干し

九〇〇円





揚げ物メニュー

※価格はすべて税込

大ぶりのアジをサクサクに揚げました

あじフライ（2枚）

八〇〇円

ウナギの尾びれと背びれをカラッと揚げました

うなぎのヒレの唐揚げ

九八〇円

おおぶりのかきを自家製タルタルで！

カキフライ（2個）

八五〇円

山椒をつけてお召し上がりください

鶏のから揚げ

八五〇円

サクッと美味しい深海魚

メヒカリの唐揚げ

九〇〇円

これぞつまみの定番

たこの唐揚げ

九〇〇円

のりと大和イモのほくほく感がやみつきに！

大和イモの磯部揚げ

九〇〇円





串物メニュー

数量限定品になります

※価格はすべて税込

うなぎの内臓 お酒とよく合います

肝焼き

七七〇円

うなぎの背中のお肉 わさび醤油でさっぱりと

くりから

五八〇円

白焼きを小さくカットしたもの

短尺 塩

五八〇円

関西風蒲焼を小さくカットしたもの

短尺 たれ

五八〇円

うなぎの背びれと尾びれ

ヒレ

六五〇円

いばら鶏 タレ

焼き鳥 タレ

二四〇円

いばら鶏 塩

焼き鳥 塩

二四〇円



国産

蒲焼・白焼き

※価格はすべて税込

タレにくぐらせた蒲焼・関西風の白焼き

蒲焼・白焼き ハーフ 二、六〇〇円

タレにくぐらせた蒲焼・関西風の白焼き

蒲焼・白焼き 特上 四、五〇〇円

うなぎ一品

うなぎときゅうりの酢の物

うなぎ 一、一〇〇円

鰻の骨をカリカリに揚げました

骨せんべい 五五〇円

たまごと鰻の相性抜群の一品

うまさ 二、七〇〇円

うなぎの白焼きはポン酢と相性抜群

うなぎのたたき 二、二〇〇円



国産

うな重

肝吸い・お新香付き

※価格はすべて税込

鰻を蒸した関東風 小さめハーフサイズ

うな重 ハーフ

二、九〇〇円

うな重 1・5枚

うな重 竹

三、九〇〇円

うな重 2枚

うな重 松

四、八〇〇円

うな重 3枚

うな重 特上

五、八〇〇円

ご飯もの

ご飯単品 三〇〇円

自家製出汁でさっぱりと

うな重茶漬け

二、一〇〇円

鶏出汁と鶏肉の旨味たっぷり

親子丼

一、一〇〇円

一押し