



ひつまぶし

薬味・出汁・吸い物・香の物付

名物

HITSUMABUSHI (Signature)

Chopped up Eel served with Condiments, Broth, Soup and Pickles L 50 M 37

ひつまぶしのお召し上がり方

How to Eat Hitsumabushi the Traditional Style

Please use the shamoji (scoop) to divide unagi rice into 4 portions. Use the empty bowl to taste each portion.

- | | | | |
|--|---|--|---|
| 1 膳目はそのままな
ぎの味を。。
Enjoy as it is without
adding anything. | 2 膳目は薬味を加えて。。
Add some of the condiments
(Spring Onion, Wasabi and
Nori) to your liking and enjoy. | 3 膳目はお茶漬けに。。
Make Ochazuke (rice with soup)
with the condiments and Dashi
broth from the small pitcher. | 4 最後はお好みお召し上がり方でどうぞ。
Eat it any way you like – whether it's one
of the three versions you have just tried or
something altogether different if you prefer! |
|--|---|--|---|

お好みで高知県産実山椒を添えてお召し上がりください。

Please feel free to use the Mi Sansho specially from Kochi that we have provided.



④



①



⑥

1. うな重 上 48
小鉢。吸い物。香の物付
2. うな丼 並 35 小 26
小鉢。吸い物。香の物付
3. 長焼き（白焼き／蒲焼き） 上 48
小鉢。吸い物。ご飯。香の物付
4. ヘルシーうな丼 30
うなぎ。色々な野菜と温泉卵
小鉢。吸い物。香の物付
5. うにく丼 55
小鉢。吸い物。香の物付
6. ちらし寿司 29
小鉢。吸い物。香の物付。雲丹添え + 15 中トロ添え + 12
7. 和牛丼 35
温泉卵。小鉢。吸い物。香の物付
8. 天丼 25
小鉢。吸い物。香の物付
9. 野菜天丼 20
小鉢。吸い物。香の物付
10. 海老天丼 28
小鉢。吸い物。香の物付
11. お子様天ぷらセット 10
かつば巻き。ゼリー。ジュース（アップル／オレンジ）



⑦

⑧

ご飯のおかわり無料です。
Complimentary top up of Rice.

SET MENU

5. Sea Urchin and Wagyu Rice Bowl 55
Served with Appetizer, Soup and Pickles
6. Sashimi Rice Box 29
Served with Appetizer, Soup and Pickles
Add Sea Urchin +15 Add Fatty Tuna +12
7. Rare Wagyu Rice Bowl 35
Served with Sous Vide Egg, Appetizer, Soup and Pickles
8. Tempura Rice Bowl 25
Served with Appetizer, Soup and Pickles
9. Vegetable Tempura Rice Bowl 20
Served with Appetizer, Soup and Pickles
10. Prawn Tendon 28
Served with Appetizer, Soup and Pickles
11. Kid's Tempura Set 10
Served with Sushi Roll, Jelly and Juice (Apple or Orange)

EEL SET MENU

1. Unagi Rice Box L 48
Served with Appetizer, Soup and Pickles
2. Unagi Rice Bowl M 35 | S 26
Served with Appetizer, Soup and Pickles
3. Nagayaki (Choice of Salt or Sauce) L 48
Served with Appetizer, Soup, Rice and Pickles
4. Healthy Unagi Rice Bowl 30
Mix of Eel, Vegetables and Sous Vide Egg
Served with Appetizer, Soup and Pickles

当店では全ての骨を取り除くことに細心の注意を払っておりますが、小骨が残る可能性がございます。お召し上がりの際は十分にご注意下さい。
While we take care to remove all the bones, there may still be some small ones left so please exercise caution when eating.
料金に10%のサービス料とGST が加算されます。テイクアウトをご利用の場合はサービス料は加算されません。
All prices are subject to 10% service charge and GST. No service charge for takeaways.



鰻料理

一品料理



29. 海老天ぷら	25	28. カキ天ぷら	14	27. 野菜天ぷら盛り合わせ	18	26. 天ぷら盛り合わせ	20	25. 冷奴	7	24. カマンベールチーズフライ	12	23. うに豆腐	25	22. からすみ大根	20	21. 和牛タタキサラダ	25	20. 鮭皮サラダ	15	19. 刺身盛り合わせ	普通 39 プレミアム 60	18. う巻き	12	17. 骨せんべい	6	16. 肝唐揚げ	9	15. 肝焼き	9	14. 肝ポン酢	9	13. 白焼き	上 48 並 33 小 25	12. 蒲焼き	上 48 並 33 小 25
-----------	----	-----------	----	----------------	----	--------------	----	--------	---	------------------	----	----------	----	------------	----	--------------	----	-----------	----	-------------	-------------------	---------	----	-----------	---	----------	---	---------	---	----------	---	---------	----------------------	---------	----------------------

EEL À LA CARTE

12. Grilled Eel with Sauce	L 48 M 33 S 25
13. Grilled Eel with Salt	L 48 M 33 S 25
14. Liver Ponzu	9
15. Grilled Liver	9
16. Deep Fried Liver	9
17. Crispy Bone	6
18. Unagi Egg Roll	12

À LA CARTE

19. Sashimi Moriawase	Standard 39 Premium 60
20. Salmon Skin Salad	15
21. Rare Wagyu Beef Salad	25
22. Mullet Roe with Radish	20
23. Sea Urchin with Tofu	25
24. Fried Camembert Cheese	12
25. Cold Tofu with Fish Sauce	7
26. Assorted Tempura	20
27. Assorted Vegetables Tempura	18
28. Oyster Tempura	14
29. Prawn Tempura	25

DESSERT

30. Parfait	12
31. Chef's Daily Pudding	5
32. Green Tea / Black Sesame Ice Cream • Japanese Citron Sherbet	5

デザート

- 32. 抹茶／胡麻アイスクリーム・
柚子シャーベット 5
- 31. シェフの気まぐれプリン 5
- 30. パフェ 12



日本酒

1. 君の井(新潟) 19
生本醸造 + 3
2. 川鶴(香川) 29
さぬきよいまい 純米 + 5
3. 真野鶴(新潟) 39
特別本醸造 生貯蔵
4. 燦然(岡山) 49
純米大吟醸 雄町 50 + 2
5. 桂月(高知) 89
純米吟醸 55
6. 蓬萊(岐阜) 109
純米大吟醸 色おとこ + 3
7. 川鶴(香川) 129
純米大吟醸 + 5
8. 東光(山形) 159
大吟醸 山田錦 + 3
9. 秀よし(秋田) 159
純米大吟醸 + 2

300ml 720ml

飲み物

お酒

22. ファイジーウォーター 4
A 0% sugar
21. 温かい煎茶 2
A 0% sugar
20. コーラ 4
B 0% sugar
19. りんごジュース 5
D 11% sugar
18. カルピスソーダ 5
C 9% sugar
17. 柚子茶 4
C 10% sugar
16. 秀よし 梅酒 9
秋田 焼酎は・お湯割・水割りロック ストレートをお選び頂けます 梅酒は・ソーダ・ロックをお選び頂けます
15. いいちこ 麦焼酎 13
大分 69
14. 海童 芋焼酎 15
鹿児島 79
13. アサヒスーパードライ・サッポロプレミアムビール 10
0
12. ブルワークズピルスナー 13
ビール
11. ブルワークズゴールドンエール 13
ビール

NIHONSHU

1. Kiminori (Niigata) 19
Nama Honjyozo | +3
2. Kawatsuru (Kagawa) 29
Sanuki Yoimai Junmai | +5
3. Manotsuru (Niigata) 39
Junmai Ginjo | +3
4. Sanzen (Okayama) 49
Junmai Daiginjo Omachi 50 | +2
5. Keigetsu (Kochi) 89
Junmai Ginjo 55
6. Hourai (Gifu) 109
Junmai Daiginjo Iro Otoko | +3
7. Kawatsuru (Kagawa) 129
Junmai Daiginjo Wisdom | +5
8. Toko (Yamagata) 159
Daiginjo Yamada Nishiki | +3
9. Hideyoshi (Akita) 159
Junmai Daiginjo | +2

300ml 720ml

ALCOHOLIC BEVERAGES

11. Brewerkz Golden Ale 13
12. Brewerkz Pilsner 13
13. Asahi Super Dry • Sapporo Premium Beer 10
14. Kaidou Sweet Potato Shochu (Kagoshima) 15 79
15. Ichiko Wheat Shochu (Oita) 13 69
16. Hideyoshi Umeshu (Akita) 9 29

Shochu served with choice of: • Hot Water • Cold Water • On-the-Rocks • Straight Umeshu served with choice of: • Soda Water • On-the-Rocks

BEVERAGES

17. Yuzu Tea 4
C 10% sugar
18. Calpis Soda 5
D 12% sugar
19. Orange 5
C 9% sugar Apple Juice D 11% sugar
20. Coke 4
B 5% sugar Coke B 0% sugar
- Sprite B 4% sugar Soda Water A 0% sugar
21. Cold Wheat Tea 2
A 0% sugar Hot Sencha A 0% sugar
22. Fiji Water 4
A 0% sugar