

大起水産 豊りょう

鰻と海鮮と蒸し料理

こだわり

－ 鰻・タレ・蒸す・御膳 －

東は静岡・愛知・三重、

西は四国・九州全般から

選りすぐりの国産鰻を使用。

四十年来受け継がれた元ダレを丁寧に継ぎ足し、

江戸焼きと呼ばれる焼き方で焼いた鰻は、

最大の特長である蒸しという工程を入れることで

余分な脂が落ち、皮までとろけるような味わい。

上質な鰻を落ち着いた雰囲気でお楽しみください。





鰻

東は静岡・愛知・三重、西は四国・九州から選び抜いた鰻のみを使用。伝統の江戸焼きの技法でふっくら蒸し上げた身は、皮までとろけるような味わいです。

ご飯大盛り +100円
(税込110円)

選
び
抜
か
れ
た

国
産
鰻
使
用

Unajyu



鰻重【松】

4,500円 (税込4,950円)

厳選した国産鰻を40年以上継ぎ足したタレであっさりと仕上げました。



鰻重【竹】

3,500円
(税込3,850円)



鰻重【梅】

2,500円
(税込2,750円)



鰻ひつまぶし御膳 3,880円 (税込4,268円)

一杯目はそのまま、二杯目は薬味を添えて、三杯目は出汁をかけてお楽しみください。



鰻蒲焼御膳 白米 又は 15穀米 3,680円 (税込4,048円)

鰻の蒲焼や新鮮なお造り、様々な小鉢をお楽しみいただける贅沢な御膳です。



鰻桶と御造り御膳 2,980円 (税込3,278円)

ふっくら蒸した鰻と新鮮なお造り、様々な小鉢が楽しめます。



鰻桶とせいろ蒸し御膳 3,680円 (税込4,048円)

名物のせいろ蒸しと鰻、お造りが楽しめる贅沢な御膳で至福のひと時を。



鰻のせいろ蒸し御膳 3,380円 (税込3,718円)

ふんわり焼きあげた卵と鰻のせいろ蒸し、サクサク天ぷらをお楽しみください。



鰻の特上せいろ蒸し

4,880円 (税込5,368円)

鰻一尾を贅沢に使用したせいろ蒸し。
自慢の国産鰻をご堪能ください。



鰻のせいろ蒸し

2,880円 (税込3,168円)

ふんわり焼き上げた卵と鰻のせいろ蒸し。
ほのかな杉の香りを堪能ください。



海魚羊

Kaisen

新鮮な海の幸をふんだんに使用した海鮮料理。旬の魚介が織りなす豊かな味わいを様々な調理法でお楽しみください。

ご飯大盛り

+100円
(税込110円)

※御膳には小鉢が付きます

海のごちそう

目利きが選んだ



真鱈と温野菜のあっさり甘酢あん掛け御膳

白米 又は 15穀米

1,480円 (税込1,620円)

ふんわりした真鱈に新鮮な温野菜を合わせ、さっぱりとした甘酢あんをかけた一品。



銀鮭ハラスと鯖の焼き魚御膳

白米 又は 15穀米 1,380円 (税込1,518円)

2種類の焼魚と小鉢を味わえます。



鱈と鰹のフライ 御膳

白米 又は 15穀米 1,380円 (税込1,518円)

カリッと揚げた鱈と鰹をお楽しみください。



海老と野菜の 天麩羅 御膳

白米 又は 15 穀米

1,580円 (税込1,738円)

サクサクに揚げた天ぷらと
様々な小鉢をお楽しみいただ
ける御膳です。

御造り5種盛り 御膳

白米 又は 15 穀米

1,680円 (税込1,848円)

職人がこだわって選び抜いた
新鮮な鮮魚。小鉢と共にお楽
しみください。



季節の煮魚 御膳

白米 又は 15 穀米

2,380円 (税込2,618円)

職人が目利きして仕入れた鮮魚
を丁寧に煮付けました。



※仕入れ状況で鮮魚の内容が変わります。詳細はスタッフまでお尋ねください。

写真はイメージです

蒸籠と海鮮

Seiro
& Kaisen

ご飯大盛り

+100円
(税込110円)

※御膳には小鉢が付きます

こだわり御膳

海鮮・蒸籠を満喫



せいろ蒸しと銀鮭ハラスと
鯖の焼き魚 御膳

白米 又は 15穀米

1,980円
(税込2,178円)

香ばしく焼き上げた銀鮭ハラスと鯖を味わえる、贅沢な御膳。



せいろ蒸しと真鰯と温野菜の
あっさり甘酢あん掛け 御膳

白米 又は 15穀米

2,080円
(税込2,288円)

さっぱりとした甘酢あんをかけたふんわり真鰯 × 新鮮温野菜を、せいろ蒸しとご一緒にどうぞ。

写真はイメージです

せいろ蒸しと 鯰と鰻のフライ 御膳

白米 又は 15穀米

1,980円 (税込2,178円)

旨味を逃さず蒸しあげた名物の
せいろ蒸しと、鯰と鰻のフライ
を楽しめます。



せいろ蒸しと 海老と野菜の 天麩羅 御膳

白米 又は 15穀米

2,180円 (税込2,398円)

せいろ蒸しとサクサクの天
ぷらの盛合わせ、様々な小
鉢がついた御膳です。

せいろ蒸しと 御造り 5種盛 御膳

白米 又は 15穀米

2,280円 (税込2,508円)

お造りと名物せいろ蒸しが味
わえる、新鮮な魚介を楽しみ
たい方にオススメの御膳です。



杓膳

Wakuzen

選り抜かれた十二の味わいを上品にまとめた「表十二杓膳」、厳選された旬の食材を贅沢に盛り込んだ「裏二十杓膳」。一品一品に手間ひまをかけ、日本の四季と豊かさを丁寧に映し出しました。

※季節により内容が変わります。

二十の粹

十二の贅沢、

数量限定



表 十二杓膳

白米 又は 15 穀米 2,280円
ごはん大盛り +100円 (税込110円) (税込2,508円)

旬魚旬菜を十二の杓に纏めた表の杓膳。

数量限定



裏 二十杓膳

白米 又は 15 穀米 2,680円
(税込2,948円)

豪華絢爛！二十種の味わいを楽しめる目も心も喜ぶ杓膳。

逸品

Tipin

丹精込めて作ったこだわりの逸品をたくさんお楽しみいただけるよう、単品でもご用意いたしました。様々なお味を楽しみたい方や、お酒の肴にもどうぞ。

至福の一皿

贅を添える



季節の煮魚

1,780円
(税込1,958円)

季節によって旬の魚で煮魚をお楽しみいただけます。

※詳細はスタッフまでお尋ねください。



海鮮せいろ蒸し 780円
(税込858円)



御造り 5 種盛合わせ 1,440円
(税込1,584円)
3 種盛合わせ 880円
(税込968円)



う巻 980円
(税込1,078円)

出汁巻 480円
(税込528円)



天ぷら盛合わせ 780円
(税込858円)



うざく 980円
(税込1,078円)



鰻蒲焼一尾 4,000円
(税込4,400円)

鰻蒲焼半身 2,100円
(税込2,310円)



お持ち帰り

鰻重【松】 4,500円 (税込4,860円)

鰻重【竹】 3,500円 (税込3,780円)

鰻重【梅】 2,500円 (税込2,700円)

鰻蒲焼一尾 4,000円 (税込4,320円)

鰻蒲焼半身 2,100円 (税込2,268円)

お飲物

アルコール

Alcohol

ビール

生ビール (アサヒ)	590円 (税込649円)
瓶ビール (アサヒ)	590円 (税込649円)
アサヒドライゼロ	390円 (税込429円)

ハイボール・サワー

ハイボール	490円 (税込539円)
レモンサワー	490円 (税込539円)

焼酎

芋	490円 (税込539円)
麦	490円 (税込539円)

日本酒

天下の台所 純米吟醸	590円 (税込649円)
瀬祭	990円 (税込1089円)
熱燗	590円 (税込649円)

ワイン

赤ワイン	490円 (税込539円)
白ワイン	490円 (税込539円)



ソフトドリンク

Soft drink

ウーロン茶	280円 (税込308円)
オレンジジュース	280円 (税込308円)