

ご予約限定

季節の

四方拝コース

全てのランチコースに
下記お料理が付きます。

- ・華膳スープ
- ・富士山サーモンと鯉の洗い
- ・鯉の美甚粉揚げと季節野菜の天ぷら
- ・桜花餅
- ・白味噌あんかけ
- ・お好きなお食事
- ・季節の甘味
- ・お飲み物

※「お食事」によって金額が変わります。

季節の目玉



桜花餅

白味噌あんかけ

器の中央には桜花餅に見立てた道明寺です。中には、鯉のそぼろ、筍が入っております。有頭エビと、そら豆に見立てた新丈を添えて、西京白味噌あんをかけております。

なんはい

南拝コース



五九八二円

(六五八〇円)

南の守り神

「朱雀」鰻、すっぽん

家運隆盛、招福を願って



お食事
ひつまぶし

東拝コース 五九八二円

(六五八〇円)

東の守り神 「青龍」鰻

せいりゅう

立身出世、金運を願って

龍の形をした瑞獣。川の流れを象徴します。

東に昇る太陽と川は穀物の実りを助け、

成功と出世・富を導きます。



薬膳スープ

一品料理

・富士山サーモンと鯉の洗い

・鯉の美甚粉揚げと季節野菜の天ぷら

・桜花餅

・白味噌あんかけ

お食事

うな重

上うな重、厳選うな重にも変更できます。

上うな重

1,000円

(1,100円)

厳選うな重

2,400円

(2,500円)

肝吸い

お新香

季節の甘味

いちごピンクベツバー大福

季節の果物

(いちご・オレンジ)

お飲み物

平日のみ

※仕入れの都合により、商品が変更になる場合がございます。
※(一)内は税込価格です。



季節の甘味

いちご・オレンジ

季節の目玉

桜花餅

白味噌あんかけ

いちごピンクベツバー大福

富士山サーモンと鯉の洗い

鯉の美甚粉揚げと季節野菜の天ぷら

季節の甘味「大福」について

三重県鈴鹿市にて三〇〇年以上続く老舗和菓子屋、小原本舗大徳屋長久。十六代当主がつくる新感覚和菓子ブランド「Tokashi」とをかし。かのうやでご紹介するのは究極のふわふわ、とろとろを追求した新感覚の『大福 Dai-fuku』です。

さいはい

西拝コース



三三〇〇円

(三三二〇円)

西の守り神「白虎」鰻

諸病平癒、子宝を願って



お食事
鯉のひつまぶし

ほくはい

北拝コース



三八一九円

(四二〇〇円)

北の守り神「玄武」すっぽん

健康長寿、厄除を願って



お食事
すっぽん雑炊

老舗川魚問屋

かのうやの鰻

うなぎ

当日
注文可

叶膳



※写真は「上うなぎ」



うなぎ

お新香

肝吸い

・うなぎ重
四八五五円
(五三四〇円)

・上うなぎ

四二〇〇円
(四六一〇円)

・うなぎ

選べるお食事

季節の逸品

鯉の洗い



上うなぎ

- ・うなぎ重 3,619円 (3,980円)
- ・上うなぎ重 4,255円 (4,680円)



ひつまぶし

関西焼き

ひつまぶし
3,800円
(4,180円)



厳選うなぎ

問屋直営店の厳選うなぎ

厳選うなぎ 肝吸い付き
5,910円 (6,500円)

トッピング

上記メニュー全てに+400円 (440円) で肝焼きのせ

※ひつまぶしには肝吸い、出し汁、薬味、お新香が付きます。※うなぎには肝吸い、お新香が付きます。

うなぎのタレをご希望の方はスタッフまでお申し付けください

※()内は税込価格です。

天ぷら

・ミックス天ぷら

一四五五円

(海老2本、なます、季節の川魚、野菜3〜4種)

(一八〇〇円)

・なますの天ぷら

一五〇〇円

・野菜の天ぷら

一〇四六円

・海老天ぷら

一三一九円

・かのうや天重 お新香・吸い物付

一六八二円

(海老2本/なます/季節の川魚/野菜三種)

(一八五〇円)

・天ざるうどん

一六八二円

(川魚、海老、季節野菜の天ぷら)

(一八五〇円)

・ざるうどん

九五五円

(一〇五〇円)



天重

お子様メニュー

● お子様プレート

八九一円

サラダ/ポテトフライ/海老フライ/唐揚げ

ハンバーグ/うなぎダレまふしご飯

パックジュース

● うなチラシ丼セット

一五〇〇円

ポテトフライ/海老フライ/唐揚げ

うなチラシ丼/吸い物/ジュース/一口甘味



お子様プレート

うなチラシ丼セット

甘味

● アイスクリーム(バナナ)

三四六円

(一七〇〇円)

その他

・ミニサラダ

五二八円

・本日のサラダ盛合せ

一〇九一円

・上新香 盛合せ

六三七円

・自家製ポテトサラダ

六一九円

自家製
ポテトサラダ



本日のサラダ盛合せ

鯉の一品料理

鯉の洗い

小(一〜二人前)
中(三〜四人前)

七三三元
(八〇〇円)

一五四六円
(一七〇〇円)

鯉のなめろう

六八二円
(七五〇円)

かのうやの鯉こく

鯉の旨味が凝縮された赤味噌汁をお楽しみ下さい。

七八二元
(八〇〇円)

川魚の刺身盛り合わせ

(鯉の洗い／鱈の子醤油漬け
鯉腹身／サーモン／焼鰻尾身)

二二三七円
(二四〇〇円)

鯉のお話

食用魚とも呼ばれる栄養豊富な鯉。中国最古の産物書「神農本草経」にもその効用が記載されています。良質のタンパク質、ビタミンB₁・B₂・E、Aが多く含まれており、カルシウム、リン、鉄分も多く栄養価的にも申し分のない魚です。しかし管理や調理の難しい魚ですから、いつしか扱う店は減り、皆様には馴染みのないものかもしれません。良い管理の下調理された鯉は、奥やかで美味しい味がします。初めての方にも、川魚好きの方にも喜んで頂きたい。かのうやが自信を持って、本物の鯉の味をご紹介致します。



川魚刺身



鯉の×もの・食事

鯉のひつまぶし

一六七三元
(二〇〇〇円)



お椀 鯉の赤味噌汁
コクと鯉の旨味が凝縮された赤味噌仕立てです。

お食事 鯉のタタキ丼
鯉のたなきのせ
お新香

出汁 鯉の出汁(茶漬げ用)

鯉ひつまぶしの美味しい食べ方

- ① まずはそのままお召し上がり下さい。
- ② 薬味を入れて風味豊かにお召し上がり下さい。
- ③ 最後は鯉出汁をかけてお茶漬げに。

鯉の元希井

鯉の赤味噌汁付 一五二八円
(一八〇〇円)

鯉のタタキと刻みなegiが丼を彩ります。
白味噌に卵黄をあえた特製ダレが決め手!

鯉こく膳

鯉の洗い／季節の一品／鯉こく／ご飯 一六九一元
(一八〇〇円)

川魚刺身膳

鯉の洗い／鱈の子醤油漬け
鯉腹身／ニジマス／焼鰻尾身
ご飯／季節の一品／鯉の赤味噌汁 二五四六円
(二八〇〇円)



かのうやの鯉こく

すっぽんの一品料理



すっぽん鍋

お一人様

二五九一円

(二八五〇円)

すっぽんは滋養強壮に効果があり
必須アミノ酸・コラーゲン・ミネラル
ビタミンB群を多く含む、
美容効果も高い健康食です。



すっぽん鍋

すっぽん雑炊

一九一〇円

(二二〇〇円)



すっぽん雑炊

どじょうの一品料理

どじょうの柳川鍋

一六三七円

(一八〇〇円)



どじょうの柳川鍋

どじょうの唐揚げ

七八二円

(八六〇円)



どじょうの唐揚げ

氷川三神料理

かのうや名物三神料理。
三神とは鯉、鰻、すっぽんの事。
川魚卸問屋が自信を持ってご提供します。

鰻 うなぎ



串物

- 串盛り三種(タレ) (一押し) 一、一八二円 (三〇〇円)
- たんざく (タレ又は塩) 三六四円 (四〇〇円)
- くりから (タレ又は塩) 三六四円 (四〇〇円)
- 肝焼き (二本) 一、一〇〇円 (三〇〇円)



その他

- 白焼き 二六一九円 (二、八〇〇円)
- 蒲焼き 二六一九円 (二、八〇〇円)
- 特選白焼き 四三〇〇円 (五、〇〇〇円)
- 特選蒲焼き 四三〇〇円 (五、〇〇〇円)
- うざく 八〇〇円 (八、八〇〇円)
- う巻き 一五九一元 (一、七〇〇円)
- うなぎの佃煮 五〇〇円 (五、五〇〇円)

鯉



鯉の洗い

- 小(1~2人前) 七七三元 (八、五〇〇円)
- 中(3~4人前) 一五四六円 (一、七〇〇円)



すっぽん

すっぽん鍋

- (1人前) 二五九一元 (一、八五〇円)

