

厳選素材

うなぎ

三河一色産

鹿児島県産



テイクアウト

写真はイメージです。



うなぎ丼【半身】

3,020円(税込)



うなぎ丼【上】[1尾]

4,340円(税込)



うなぎ丼【特上】[1.5尾]

5,660円(税込)



うなぎひつまぶし お茶漬け用出汁、薬味付き
【半身】

3,240円(税込) 4,560円(税込)

「土用」とは

土用の丑の日
うなぎ

立夏・立秋・立冬・立春直前の十八日間の期間を示します。つまり「土用の丑の日」とは、土用の期間におとずれる丑の日のことを指しています。



土用の丑の日にうなぎを食べる由来は、古くより

「丑の日に「う」の字がつくものを食べると夏負けしない」という風習があったとされ、うなぎをはじめ、うどん、うりなどが食されるようになったといわれています。

うなぎはビタミンA・B1・D・EやDH A・EPA・ミネラルなど身体に大切な栄養素が豊富に含まれております。



●写真はイメージです。時季や店舗により素材・器が異なる場合がございます。 ●アレルギー・カロリーの情報は、ホームページに掲載しております。データはあくまでも目安です。最終的な判断は、専門医にご相談されるようお願いいたします。 ●カロリーの数値には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。 ●アレルギー表示については、原材料を調べたものです。調理工程上、二次混入を防ぐことはできません。 ●揚げ油では、海老・蟹・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げています。 ●製造工場では、「そば、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。 ●うどん・きしめん・粟・そばは自社製造工場にて製造しております。 ●当店は国産米を使用しております。 ●茶碗蒸しの鶏肉はタイ産を使用しています。 ●ストローをご利用の方は、従業員までお声をおかけください。 ●そばのつなぎは、アメリカ、オーストラリア産等の小麦を使用しております。

各メニューのアレルギー・カロリーの情報はこちらからご覧いただけます。



井を主役に
お刺身、小鉢
自慢の麵とともに
和食を存分に
満喫いただけます。

厳選素材
三河一色産
鹿児島県産

うなぎ井御膳

【半身/写真】

2,991円(税込3,290円)

【1尾】

4,191円(税込4,610円)

【特上 1.5尾】

5,391円(税込5,930円)

うなぎ井と麵

【半身】

2,791円(税込3,070円)

【1尾/写真】

3,991円(税込4,390円)

【特上 1.5尾】

5,191円(税込5,710円)

※そばのつなぎは、アメリカ、オーストラリア産等の小麦を使用しております。

うなぎひつまぶし御膳

【半身】

3,191円(税込3,510円)

【1尾/写真】

4,391円(税込4,830円)

産地にこだわりの
選抜いた
うなぎは
贅沢な味わい。

ひつまぶしの美味しい召し上がり方

まずは
器に入ったまま、
しゃもじで4〜5回
かき混ぜます。

一膳目

そのまま
お茶碗によそって
お召し上がりください。

二膳目

お好みの
薬味を添えて
お召し上がりください。

三膳目

お好みの薬味を添えて
お茶漬け用の出汁をかけて
お召し上がりください。



仁淀川山椒

四国の中央から
流れ出る清流「仁淀川」。
その温暖な気候風土に
育まれた山椒本来の
清涼感をお楽しみください。

うなぎ井

【半身】 2,746円(税込3,020円)

【1尾】

3,946円(税込4,340円)

【特上 1.5尾/写真】

5,146円(税込5,660円)

うなぎひつまぶしと麵

【半身/写真】

2,991円(税込3,290円)

【1尾】

4,191円(税込4,610円)

ふたつの
美味しさを
存分に味わう。

身はふっくら
香ばしく焼き上げた
うなぎを
お楽しみください。