

厳選素材

うなぎ

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]

上 [1尾/写真]
3,240円(税込) 4,560円(税込)

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・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。



「土用」とは
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
うなぎ

●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ゲン・カロリーの情報はこちらからご覧ください。



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

厳選素材 鹿児島県産

うなぎ丼御膳

【半身/写真】

2,991円(税込 3,290円)

【1尾】

4,191円(税込 4,610円)

【1.5尾】

5,391円(税込 5,930円)

うなぎ丼と麺

【半身】

2,791円(税込 3,070円)

【1尾/写真】

3,991円(税込 4,390円)

【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。

うなぎ丼

【半身】 2,746円(税込 3,020円)

【1尾】

3,946円(税込 4,340円)

【1.5尾/写真】

5,146円(税込 5,660円)

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。

ふたつの
美味しさを
存分に味わう。

うなぎひつまぶしと麺

【半身/写真】

2,991円(税込 3,290円)

【1尾】

4,191円(税込 4,610円)