

お持ち帰り



※写真はイメージです。

テイクアウト

# うなぎ丼

No.2204

【写真】税込 3,080円

No.2203

上  
(一尾)

税込 4,780円

テイクアウト

# うなぎひつまぶし

お茶漬け用出汁、薬味付

No.2206

税込 3,300円

No.2205

上  
(一尾)

【写真】税込 5,000円

※写真はイメージです。



厳選素材

# うなぎ

宮崎・鹿児島県産

三河一色産

ふっくらと

上質な味わい

# うなぎ

厳選素材

宮崎・鹿児島県産

三河一色産

## 土用丑の日

『土用』とは

立夏・立秋・立冬・立春直前の18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DHA・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。
- アレルゲン・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。
- アレルゲン表示については、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。
- 22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金をいただきます。
- 当店は国産米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。



三河一色産

宮崎・鹿児島県産



**うなぎ丼御膳** No.461 3,137円(税込3,450円)  
 No.460 上(一尾) [写真] 4,682円(税込5,150円)



うなぎは、ビタミンA・Bi・D・Eや  
 DHA・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。

**うなぎひつまぶし御膳** No.458 3,337円(税込3,670円)  
 No.459 上(一尾) [写真] 4,882円(税込5,370円)

**うなぎひつまぶしと麺** No.457 3,137円(税込3,450円)  
 No.455 上(一尾) 4,682円(税込5,150円)

単品  
**うなぎ丼**  
 お吸い物付

No.452  
 2,800円  
 (税込3,080円)

No.450  
 上(一尾)  
 4,346円  
 (税込4,780円)



**うなぎ丼と麺** No.453 [写真] 2,937円(税込3,230円)  
 No.451 上(一尾) 4,482円(税込4,930円)

### 国産山椒

時期により産地を選び、  
 すっきりとした辛味と爽やかな  
 香りが特徴です。うなぎに軽く  
 振りかけていただきますと  
 素材の旨みが引き立ちます。



### ひつまぶしの 美味しい召し上がり方

器に入ったまま、しゃもじで四～五回かき混ぜます。

- 一膳目 そのままお茶碗によ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。

