



ふっくらと
上質な味わい

厳選素材

宮崎・鹿児島県産

うなぎ

お持ち帰り

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.2205

一尾

税込 4,470円



※写真はイメージです。



テイクアウト

うなぎ重

一尾

No.2203

税込 4,250円



テイクアウト

うなぎ重

半身

No.2204

税込 2,820円

テイクアウト

No.2219

特上うなぎ重

1.5尾

税込 5,680円

※器はどんぶりを使用しております。
※漬物は付きません。

『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。

厳選素材

うなぎ

宮崎・鹿児島県産

- 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。
- 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ギー・
カロリーの情報はこちら
からご覧ください。



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。



うなぎ重御膳

No.460



【写真】

4,200円(税込4,620円)

うなぎ丼御膳

No.461



2,900円(税込3,190円)



うなぎひつまぶし御膳

No.459



【写真】

4,400円(税込4,840円)

うなぎひつまぶしと麺

No.455



4,200円(税込4,620円)



うなぎ

単品

お吸い物付

No.450



3,864円
(税込4,250円)

うなぎ丼

単品

お吸い物付

No.452



2,564円
(税込2,820円)

うなぎと麺

No.451



【写真】

4,000円(税込4,400円)

うなぎ丼と麺

No.453



2,700円(税込2,970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。



うなぎ 1.5尾使用

特上うなぎと麺

【写真】

No.463

5,300円(税込5,830円)

特上うなぎ お吸い物付

No.462

5,164円(税込5,680円)