



四つの

こだわり

【一】契約産地の良質なうなぎ

使用するうなぎはすべて国内産。契約産地より高品質で鮮度の高いうなぎを仕入れております。

【二】秘伝のタレ

醤油は天然醸造の下総醤油。みりんは甘強酒造のみりんを使用。いずれも老舗の匠の手による、伝統の製法でつくられた最高級品です。厳選材料と職人の確かな味覚によってつくられた秘伝のタレをご賞味ください。

【三】備長炭の炭火焼き

醬煙が出ず雑味がつかず火力が強い備長炭は、外側はカラリと香ばしく、中はふっくらジューシーに。鰻の旨味を逃がさず焼きあげます。

【四】自家製の粉山椒

那須高原にて手摘みされた山椒の葉と実を乾燥させ仕上げた、風味豊かな自家製の山椒。

お品書き

お食事 / Meals

うな重	< 特上 / Extra special >	¥ 4,200 (税込 ¥ 4,620)
Unagi rice box	< 上 / Special >	¥ 3,800 (税込 ¥ 4,180)
うな丼		¥ 2,900 (税込 ¥ 3,190)
Unagi rice bowl		
うなぎのかば焼きご膳		
Meal with Unagi		
broiled in	< 特上 / Extra special >	¥ 4,900 (税込 ¥ 5,390)
Kabayaki sauce	< 上 / Special >	¥ 4,300 (税込 ¥ 4,730)

単品料理 / Individual items

うなぎのねじり焼き		¥ 2,000 (税込 ¥ 2,200)
Grilled Unagi twists		
うなぎのしら焼き	< 半身 / Half length >	¥ 2,100 (税込 ¥ 2,310)
Plain grilled Unagi	< 一尾 / Full length >	¥ 4,000 (税込 ¥ 4,400)

お持ち帰り / Take-away

うなぎ弁当		
Unagi	< 特上 / Extra special >	¥ 4,400 (税込 ¥ 4,840)
bento box	< 上 / Special >	¥ 3,900 (税込 ¥ 4,290)

(Include tax)
(税込)