

こだわりの うなぎ はじめました。



あづまのうなぎ 4つのこだわり

【一】良質なうなぎを厳選して使用

使用するうなぎは全て国内産で厳選した契約産地のものだけを仕入れております。皆さまに安心して美味しく食べて頂けるよう、うなぎの鮮度と質にこだわっております。

【二】タレのこだわり

醤油は千葉県香取で150年以上続く天然醸造の下総醤油。下総醤油の特徴は赤み。黒さの中にまろやかな赤みがさした明さが薫り高い美味しさの印。みりんは愛知県で1862年(文久2年)より本みりんを醸造している歴史ある甘強酒造のものを使用。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】炭火焼きでふっくら香ばしく

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。うなぎの旨味を逃さず焼きあげます。

【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。



和食料理長 上田 哲也

お品書き

【お食事】

うなぎ重	<特上> 4,500円
	<上> 4,000円
うなぎ丼	3,100円
うなぎのかば焼きご膳	<特上> 5,200円
	<上> 4,600円

【単品料理】

うなぎのねじり焼き	2,100円
うなぎのしら焼き	<半身> 2,200円
	<一尾> 4,100円
うざく	1,100円
う巻き	1,100円

【お持ち帰り】

うなぎ弁当	<特上> 4,700円
	<上> 4,200円

表示価格は税込です。

