

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

うなぎひつまぶし

お茶漬け用出汁、薬味付き

◆半身 2,547円(税込2,750円)

◆一尾 [写真] 3,871円(税込4,180円)



※写真はイメージです。



うなぎ重  
◆一尾 3,667円(税込3,960円)



うなぎ重  
◆半身 2,343円(税込2,530円)



厳選素材

うなぎ

宮崎・鹿児島県産

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。







うな重和膳 【写真】 一尾 4,000円(税込4,400円)  
 うなぎ丼和膳 【写真】 半身 2,700円(税込2,970円)



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。



うなぎひつまぶし和膳 【写真】  
 半身 2,900円(税込3,190円)  
 一尾 4,200円(税込4,620円)

うなぎひつまぶしと麺 【写真】  
 半身 2,700円(税込2,970円)  
 一尾 4,000円(税込4,400円)



単品  
 うなぎ重 【写真】  
 お吸い物付 一尾  
 3,600円(税込3,960円)

単品  
 うなぎ丼 【写真】  
 お吸い物付 半身  
 2,300円(税込2,530円)

うなぎ重と麺 【写真】 一尾 3,800円(税込4,180円)  
 うなぎ丼と麺 【写真】 半身 2,500円(税込2,750円)

**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  
 仁淀川山椒は、山椒本来の清涼感が  
 いきております。うなぎに軽く振りかけて  
 いただきますと素材とうま味が引き立ちます。

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。

