国産うなぎ

至福うな重

［鰻２匹分、吸物・茶碗蒸し付］
［肝吸に変更は+190円］ 10,600円

うな重

［鰻１匹分、吸物付］
［肝吸に変更は+190円］ 5,100円

特うな重

［鰻１匹半分、吸物・茶碗蒸し付］
［肝吸に変更は+190円］ 7,800円

うな重 梅

［鰻半匹分、味噌汁付］
［肝吸に変更は+190円］ 2,900円

錦重 ～上～

当店人気の「うな重」と「もうもう重」の共演！ 4,780円
※鰻半匹分と もうもう重の牛肉半分が1つのお重に入っています

うな重 梅半そばセット

半そば（ざる・かけ）を
との組み合わせ。
うどんに変更も可能です。

［鰻半匹分］ 3,310円

国産活鰻一品料理

蒲焼	税込 5,100円
蒲焼（梅）	税込 2,900円
白焼き（醤油かお塩をお選び下さい）	税込 5,100円
白焼き（梅）	税込 2,900円
肝焼き（数量限定２本より）	一本 税込 510円

うなぎは栄養豊富！うなぎは究極の美容食！
鰻には身体に良いとされる栄養がたくさん含まれています。ビタミンA、B１、B２、D、EやDHA、EPA、ミネラルなど身体に大切な栄養素が大変豊富な事でも有名です。

大番謹製
ふわふわ鰻カマ焼

カルシウムたっぷりの骨まで
食べれるように焼き上げました。

ふわふわ鰻カマ焼	一本	400円
うなぎ肝焼き	一本	510円
上記二種盛合せ	お得な	850円

ご家庭で本格的な鰻料理を
鰻の有馬煮 真空冷凍

テイクアウト お持ち帰り 約3分 湯せん

温めて「うな丼」に
お酒のつまみに！
「うざく」、「うまき」に！

鰻の有馬煮	一尾	5,100円
鰻の有馬煮《梅》	半尾	2,900円

有馬煮とは…兵庫県有馬で良質の山椒がとれた事から実山椒を加えて煮る料理を有馬煮という

※ご飯の量を調整できます。大盛、お替り無料です。ご注文の際、お声掛け下さいませ。