

食べ方を変えて、③つの味が堪能できる!

3通りのおいしいお召し上がり方



1
うな井で

まずは、そのままうな井で



2
薬味を混ぜて

次に、刻みのりとねぎを
まぶして2杯目



3
うな茶漬けで

最後にわさびをのせて、
だしをかけてうな茶漬け
としてどうぞ

夏のスタミナ源!!

ひつまむし

この時期だけの
大人気メニュー

数量限定

ひつまむし膳

鰻そうめん、
茶碗蒸し付

974
kcal

塩分
7.4g

1,690円(+税)

おだしの追加は係の者にお申し付けください。

●店舗によって食器が異なる場合がございます。

1606T カロリー・塩分の数値は、検査機関での分析値または「五訂日本食品標準成分表」に基づいた計算値です。お食事の際の目安の数値としてご覧ください。