

お品書き

鰻
川
なせん

国産青鰻
使用

**養殖場直営だから出来る
大衆価格で国産手焼き鰻を提供**

富士の名水での養殖環境

鰻川のうちなぎは綺麗な地下水と厳選された餌によって、100%青鰻を養殖してます。古き時代より鰻の中では一番柔らかく、脂がのっていると言われ大トロ鰻、蒼天の青鰻などと言われています。

徹底して拘り

続ける手焼き製法

うなぎは身が厚かったり薄かったりと個性によって特徴があります。

鰻川は、深蒸しと均一の火加減で鰻本来の美味しさを味わってもらうためにトコトン手焼きに拘り、お客様に最高の鰻をお出ししています。

鰻川青うなぎと
一般的な日本うなぎの違い



鰻川青うなぎ



一般的な日本うなぎ

明治時代より受継がれた

秘伝のタレ

鰻の美味しさを最大限に活かすのはタレです。

創業明治から伝わる老舗醤油屋のタレを使用し、店内でタレ付けしています。

継ぎ足し製法によって、深い味わいを出しています。化学調味料無添加です。

重の中に敷き詰められた特大のうなぎ。

鰻

鰻を注文したお客様に限り
無料でおかわり自由
【出汁・わさび・ねぎ】



うなぎ重松 3,980円
(税込4,378円)

お吸い物・茶碗蒸し・漬物・日替り小鉢付き



うなぎ重竹 2,980円
(税込3,278円)

お吸い物・茶碗蒸し・漬物・日替り小鉢付き



うなぎ重梅 2,200円
(税込2,420円)

お吸い物・茶碗蒸し・漬物・日替り小鉢付き



二色鰻重 2,980円
(税込3,278円)

お吸い物・茶碗蒸し・漬物・日替り小鉢付き

特別鰻重 2層の
ミルフィーユ
5,950円
(税込6,545円)

お吸い物・茶碗蒸し・漬物・日替り小鉢付き

鰻重・膳は全て、お吸い物・茶碗蒸し・漬物・日替り小鉢が付き
各メニューのご飯大盛りは+550円になります。
小盛りは変わりません。

注意書き ※各メニューのアレルゲン ※お米の産地：名水の里山梨県 ※鰻は小骨がある場合があるので召し上がる際はご注意ください。
※写真はイメージです ※鰻は重さで選んでいますので、見た目の大きさに違いがあります。

鰻

大
お
ス
ト
マ

鰻を注文したお客様に限り
無料でおかわり自由
【出汁・わさび・ねぎ】



出汁に拘った
一番出汁の上ひつまぶし膳 **3,300円**
(税込3,630円)
お吸い物・茶碗蒸し・漬物・日替り小鉢・出汁・薬味(ネギ・わさび・刻み海苔・白ごま)



うな玉丼
吸い物・漬物・日替り小鉢
980円
(税込1,078円)



自分で焼く
お好みうなぎ膳 **2,980円**
(税込3,278円)



麺とミニ鰻丼
うどん・そば
温冷選べます
980円
(税込1,078円)



鰻タレ使用の
卵丼 **580円**
(税込638円)
吸い物・漬物・日替り小鉢

うな丼 **1,280円**
(税込1,408円)
吸い物・漬物・日替り小鉢

刻み鰻のひつまぶし丼 **1,280円**
(税込1,408円)
漬物・日替り小鉢・出汁



うな丼と
極太エビフライ膳 **1,980円**
(税込2,178円)

お子様鰻丼 **300円**
(税込330円)
お子様鰻カレー **380円**
(税込418円)

うどん・そば単品
温冷選べます **480円**
(税込528円)

注意書き ※各メニューのアレルゲン ※お米の産地：名水の里山梨県 ※鰻は小骨がある場合があるので召し上がる際はご注意ください。
※写真はイメージです ※鰻は重さで選んでいますので、見た目の大きさに違いがあります。

鰻

品



鰻の蒲焼き皿 **2,800円**
(税込3,080円)



極太エビフライ (2本)
1,200円(税込1,320円)



白焼皿 **2,800円**
(税込3,080円)



広島牡蠣フライ
(6個) **800円**(税込880円)



うな好き鍋 **1,200円**
(税込1,320円)



肝焼き **600円**
(税込660円)



鳥のからあげ **650円**
(税込715円)



うなぎ豆腐鍋 **880円**
(税込968円)



うのせ **760円**
(税込836円)



骨の唐揚げ **500円**
(税込550円)

注意

※各メニューのアレルゲン ※お米の産地：名水の里山梨県 ※鰻は小骨がある場合があるので召し上がる際はご注意ください。
※写真はイメージです ※鰻は重さで選んでいますので、見た目の大きさに違いがあります。

鰻 串

串焼をセツト



串は2本から注文願います
 違う種類でも2本であれば大丈夫です
 ※表示金額は1本単価になります

うなぎ串 6本セット
 1,600円
 (税込1,760円)



ひれ焼
 280円
 (税込308円)



ばら身
 280円
 (税込308円)



レバ焼
 280円
 (税込308円)



兜焼
 280円
 (税込308円)



ひも焼
 280円
 (税込308円)



鰻短冊
 350円
 (税込385円)

注意書き ※各メニューのアレルゲン ※お米の産地：名水の里山梨県 ※鰻は小骨がある場合があるので召し上がる際はご注意ください。
 ※写真はイメージです ※鰻は重さで選んでいますので、見た目の大きさに違いがあります。

逸



お新香

450円
(税込495円)



キムチ

440円
(税込484円)

品



枝豆

330円
(税込363円)



月見納豆

330円
(税込363円)



納豆おろし

330円
(税込363円)



冷やっこ

330円
(税込363円)



ミニ冷やしトマト

350円
(税込385円)

本日のサラダ 500円
(税込550円)

もつ煮込み 500円
(税込550円)

きも吸 100円
(税込110円)

奈良漬 250円
(税込275円)



ご飯 100円
(税込110円)



本日の小鉢 300円
(税込330円)

デザート

バニラきな粉黒蜜アイス 350円
(税込385円)

抹茶きな粉黒蜜アイス 350円
(税込385円)

トッピング

生卵 100円
(税込110円)

肝焼き 400円
(税込440円)

ふんわりたまご 400円
(税込440円)

とろろ 300円
(税込330円)

茶碗蒸し 300円
(税込330円)

ミニサラダ 350円
(税込385円)

藻塩 50円
(税込55円)

ゆず胡椒 100円
(税込110円)



ふんわりたまご

注意

※各メニューのアレルゲン ※お米の産地：名水の里山梨県 ※鰹は小骨がある場合があるので召し上がる際はご注意ください。
※写真はイメージです ※鰹は重さで選んでいますので、見た目大きさに違いがあります。



串は2本から注文願います
 違う種類でも2本であれば大丈夫です
 ※表示金額は1本単価になります



ねぎま
 180円
 (税込198円)



つくね
 180円
 (税込198円)



皮
 180円
 (税込198円)



砂肝
 180円
 (税込198円)



せせり
 180円
 (税込198円)



トロ
 180円
 (税込198円)



手羽先
 180円
 (税込198円)



ぎんなん
 180円
 (税込198円)



椎茸
 180円
 (税込198円)



にんにく
 180円
 (税込198円)



ししとう
 180円
 (税込198円)



ナス
 180円
 (税込198円)



エリンギ
 180円
 (税込198円)

注意書き

※各メニューのアレルゲン ※お米の産地：名水の里山梨県 ※鰻は小骨がある場合があるので召し上がる際はご注意ください。
 ※写真はイメージです ※鰻は重さで選んでいますので、見た目の大きさに違いがあります。

お飲み物

ビール

生ビール〈スーパードライ〉

(中) **550円**
(税込605円)

(小) **390円**
(税込429円)

瓶ビール〈一番搾り〉(中)

550円
(税込605円)



焼酎

ウーロンハイ **400円**
(税込440円)

焼酎ハイボール **400円**
(税込440円)

ジャスミンハイ **400円**
(税込440円)

お湯割り **400円**
(税込440円)

玉露割り **400円**
(税込440円)

紅茶割り **400円**
(税込440円)

レモンサワー **400円**
(税込440円)

すだちサワー **400円**
(税込440円)

梅サワー **500円**
(税込550円)

いいちこ(麦) **440円**
(税込484円)

黒霧島(芋) **550円**
(税込605円)



ホッピー

400円
(税込440円)

日本酒



菊正宗 生貯蔵酒 (300ml) **650円**
(税込715円)

菊水 辛口 (300ml) **800円**
(税込880円)

特別本醸造 八海山 (300ml) **900円**
(税込990円)

ウイスキー



角ハイボール **440円**
(税込484円)

角レモンハイボール **440円**
(税込484円)

角水割 (シングル) **440円**
(税込484円)

角水割 (ダブル) **770円**
(税込847円)

ワイン



ハーフボトル【赤 or 白】 **900円**
(税込990円)

ソフトドリンク

オレンジジュース **各260円**
(税込286円)

コーラ

ウーロン茶

ジャスミンティー



その他



梅酒 **440円**
(税込484円)

ノンアルコールビール **390円**
(税込429円)

鰻川のこだわりの美味しさを
ご自宅でもお楽しみください。

お持ち帰り



うな重松
3980円
4298円(税込)



うな重竹
2980円
3218円(税込)



うな重梅
2200円
2376円(税込)



うな重二色
2980円
3218円(税込)

- ・うな重二層のミルフィーユ 5,950円
6,426円(税込)
- ・うな丼 1,280円
382円(税込)



鰻の蒲焼き皿
2,800円 3,024円(税込)



白焼き皿
2,800円 3,024円(税込)



鰻串6本セット
1600円
1728円(税込)



骨の唐揚げ
500円 540円(税込)

肝焼き
600円 648円(税込)



鰻短冊1本
350円 378円(税込)

兜焼1本
280円 302円(税込)

ひも焼1本
280円 302円(税込)



ばら身1本
280円 302円(税込)



レバ焼1本
280円 302円(税込)



ひれ焼1本
280円 302円(税込)



※ 串ものは2本から承ります。(別の種類でもOK!)