

築地の
おひつ飯
特選三品



ランチタイムが断然お得!

11:00~15:00

☆サポート会員割引、クーポン等の併用はできません。



築地の
ひつまぶし

通常価格 1,880円

ランチ特価

1,380円

ズバリ
500円も
お得!!

築地の
あなご飯



ズバリ
400円も
お得!!

通常価格

1,380円

ランチ特価

980円

築地の
物太助飯



ズバリ
400円も
お得!!

通常価格

1,380円

ランチ特価

980円

☆表示価格は全て税抜き価格です。



TAKE OUT
OK!!
〔容器代は別途50円〕



本気の鰻を食らうせ!



TAKE OUT
OK!!
〔容器代は別途50円〕

築地のうなぎ「上」

築地発!
小腹満足! 基本のうなぎ

※表示価格はすべて税抜き価格です。

金のうなぎ「極上」

最上級の満足を約束!
鰻とお米 容量一対一!

肝吸い、奈良漬付き

当店通常価格 1,080円

20%
OFF

864円

当店通常価格 3,280円

20%
OFF

2,624円



鰻屋ならではの！ お酒のおつまみ美味逸品！

※価格はすべて税抜き表示です。



大王うなぎ3種盛り…990円
 ◆人気の鰻串、蒲焼き白焼き(わさび&ゆず)を一皿に。
 海鮮串焼き3種盛り…780円
 ◆築地直送の海鮮素材を鰻屋ならではのタレで…



★海鮮串
 ・ホタテ…2800円
 ・トロカジキ…2800円
 ・イカゲン…2800円

★うなぎ串
 ・蒲焼き…3500円
 ・白焼き(わさび醤油)…3500円
 ・白焼き(ゆず胡椒)…3500円
 ・うなぎ肝…2800円



◎串のついでに…

・鰻ホーン…2800円
 ・築地山長の玉子焼き…3800円



◎出汁をかけた
 カンパニー。

・うなぎ茶漬(蒲)…980円
 ・うなぎ茶漬(白)…980円
 ・ホタテ茶漬…980円



◆蒲焼き・白焼きのハーフを
 両方盛り込んだ鰻三味の二皿!



◆脂のり満点の極上白焼きを
 たっぶりの九条ネギと香り高い
 ゆずポン酢でサッパリと!



★極上うなぎ一尾盛り

・蒲焼き…2,000円
 ・白焼き…2,000円

★極上うなぎハーフ

・蒲焼き…1,480円
 ・白焼き…1,580円

◎白焼きには…

三種調味料(わさび・醤油・ゆず胡椒)付き。
 脂のり良い厳選鰻に爽やかなゆずの香や
 シンと刺激の本わさびをアクセント。



金のうなぎ

これぞ鰻の二刀流!!

金のうなぎ重逸品シリーズに
白焼きが新登場!

「白蒲玉」

《肝吸い・奈良漬付き》

5,980円 (税抜き)

★ゆず胡椒とわさび醤油でお召し上がりください。絶品です!!

特大うなぎを
丸々一尾ドカン!
と敷き詰めました。
このひと重で
白焼き&蒲焼きが
たっぷりご堪能!!
当店自慢の逸品、
高級うなぎ重です。



「白蒲重」

《肝吸い・奈良漬付き》

ついに出了!
白焼き&蒲焼きを一気に堪能!
香り立つ爽やかなゆず胡椒と
ツンと刺激のわさび醤油で味わう
当店自慢の白焼きは絶品です。



4,360円 (税抜き)

築地のおひつ飯

Chopped kabayahi eel on top of rice, served in a Ohitsu

☆ランチタイム [11:00~15:00] が断然お得!!



築地のうなぎ飯

築地が主ंगा、
ボリューム満点の大人気メニュー!
“食べて満足、間違いなし”の逸品です。

1,380円(税抜き)

ランチ 400円
お得!! 980円(税抜き)

築地の ひつまぶし

三点茶味(九条ネギ・山菜・朝顔海苔)
おし汁(茶漬け用)付き

○初めの一杯はうなぎで、次の一杯は
茶味で向や加じ、メの一杯はお茶漬けで、
食べがいろいろ、お楽しみ下さい。

1,880円(税抜き)

ランチ 500円
お得!! 1,380円(税抜き)



築地名物太助飯

女性に大人気なひと品です。
おひつに当店自慢の鰻と、青森県産製海産
の焼き帆立を盛り込みました。

1,380円(税抜き)

ランチ 400円
お得!! 980円(税抜き)



おしながき



☆金のうなぎサポーター会員にご登録頂くと各種割引制度がございます。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。



金のうなぎ

Unaju of gold

★スペシャルうなぎ「大王」

○ご飯の中かけ鰻がモーター一枚！二層のラテ重が登場！
大ぶり鰻を一尾半使った鰻好きの夢に届えた逸品。
肝吸い、奈良漬 付き

5,880円 (税抜き)



「王」

○大ぶり鰻を丸々一尾敷き詰めて、
「極上」を超える逸品。

4,880円 (税抜き)



肝吸い、奈良漬 付き



「極上」

○ご飯と鰻が1:1のボリューム!!
「極上」と呼ぶに相応しい味わいです。
鰻4枚使用/肝吸い、奈良漬 付き

3,280円 (税抜き)



「特」

鰻3枚使用
肝吸い、
奈良漬 付き

2,680円 (税抜き)



「上」

鰻2枚使用
肝吸い、
奈良漬 付き

1,980円 (税抜き)

築地のうなぎ

Tsukiji bowl of eel and rice



「極上」

築地名物メカ盛りとんぶり!
鰻4枚使用

3,180円 (税抜き)



「特」

鰻2枚使用

1,880円 (税抜き)



「上」

鰻1枚使用

1,080円 (税抜き)

極みのひつまぶし

Hitsumabushi; chopped kabayaki eel on rice



三点薬味(九条ネギ・山葵・刺し海苔)
肝吸い、奈良漬、ろし汁(奈良漬用) 付き

「極上」 3,080円 (税抜き)

○ご飯の間かけも一枚、鰻が出てきます!

「特」 2,480円 (税抜き)



「ゴールデンうなぎ飯」

○鰻量、特盛2倍!!「築地のラテ重」比
金のラテ重「特」越える鰻が
盛り込まれています。

2,560円 (税抜き)