



毎日が土用丑の日！うなぎの日！をモットーに私達は、これまで鰻業界の発展に貢献をして参りました。

我々はコンセプトを明確に分け、お客様の多様をご利用シーンに合わせたうなぎ販売の幅広いサービスを展開させて頂いております。

日本の食の聖地である築地場外市場を発祥の地とし、近年都内の住宅地エリアへの出店を進めると同時に、二〇一九年にはアジア（シンガポール）への進出も果たし、日本の伝統食「うなぎ」食文化の普及活動を積極的に行ってまいります。

使用する鰻は日本古来の品種「ニホンウナギ」にこだわり、中でも十匹に一匹の割合でしかとれない「新仔の青うなぎ」を厳選して使用しています。

口に入れるとふっくら柔らかく、とろけるような食感と肉厚な身が魅力で、うなぎが苦手な方でも食べられます。

しかもご飯と鰻の割合は「1対1」通常のうなぎ店では「2対1」に対して鰻が2の割合が通常です。

そのボリューム感がお分かりいただけるかと思えます。

それでは当店自慢の鰻をごゆっくりお愉しみくださいませ。

店主

青手のニホンウナギ使用



最高級うな重

40% OFF



ポリューム満点二段重

大王

~~5,880円~~

3,528円

(税込 3,881円)

大振りうなぎが丸々1尾



白焼&蒲焼



王

~~4,880円~~

2,928円

(税込 3,221円)

白蒲王

~~5,980円~~

3,588円

(税込 3,947円)

金のうなぎ

TAKE
OUT
出来ます

※テイクアウトは別途容器代がかかります。

※他割引との併用はできません

お徳ランチ

11:00 ~ 15:00

ランチタイムは
肝吸い 100円
原価率 10%

うなぎ飯

通常価格 1,380円

980円

税込1,078円

440円
お得

太助飯

通常価格 1,380円

980円

税込1,078円

440円
お得

550円
お得

ひつまぶし

通常価格 1,880円

1,380円

石磨呂に 吾れもの申す 夏痩せに

よしどいふもので 鰻とり食せ

次伴家持 巻十六ー三八五三



金のうな重

肝吸い・二点薬味・奈良漬つき



大五

※二段重・コーヒーセット付

五、八八〇円

税込 六、四六八円

五

※コーヒーセット付

四、八八〇円

税込 五、三六八円

白蒲五

※白焼きと蒲焼・コーヒーセット付

五、九八〇円

税込 六、五七八円

極上

三、二八〇円

税込 三、六〇八円

特

二、六八〇円

税込 二、九四八円

上

一、九八〇円

税込 二、一七八円



痩す瘦すも

生けらばあらむを

将やはた

鰻を漁ると

河に流るな

築地のうな丼



大伴家持巻十六(三八五四)

極上

※鰻四枝入り

三、一三〇円

税込 三、四四三円

特

※鰻二枝入り

一、八三〇円

税込 二、〇一三円

上

※鰻一枚入り

一、〇八〇円

税込 一、一八八円

ご一緒にごどうぞ

肝吸い 一八〇円

税込 一九八円

串焼き 各種一串

二八〇円

税込 三〇八円



肝吸い・
だし汁
（茶漬け用）つき
五点薬味・奈良漬

極
ひみの
つまぶし

極上

※鰻が二段

三、〇八〇円

税込 三、三八八円

特

二、四八〇円

税込 二、七二八円

白蒲特

※白焼と蒲焼

二、五八〇円

税込 二、八三八円

白ひつまぶし特 二、五八〇円

税込 二、八三八円

お子様ひつまぶし

九八〇円

税込 一、〇七八円

※シヤードリンクつき

初めの一杯はうな井で

次の一杯は薬味で爽やかに

の一杯はお茶漬けで



築地の
おひつ
飯

うなぎ飯 一、三八〇円
税込 一、五一八円

ゴールデン
うなぎ飯 二、五六〇円
税込 二、八一六円
※鰻が二倍

太助飯 一、三八〇円
税込 一、五一八円
※帆立とうなぎ

ひつまぶし 一、八八〇円
税込 二、〇六八円

ご一緒にどうぞ

肝吸い 一八〇円
税込 一九八円

串焼き 各種一串 二八〇円

税込 三〇八円



一品小皿



野菜の炊き合わせ

一八〇円 税込一九六円

ひじきの煮つけ

一八〇円 税込一九六円

鰻ポーン

二八〇円 税込三〇六円

うな肝ポーン酢

二八〇円 税込三〇六円

築地山長の玉子焼き

二八〇円 税込三〇六円

※美味しいお酒も

沢山ご利用意してございます



串焼き一串二八〇円

税込 三〇八月

うなぎ串

蒲焼

白焼き (わさび醤油)

白焼き (ゆず胡椒)

うなぎ肝

海鮮串

帆立

赤エビ

イカ

サバ

※うなぎに合う酒

をご用意しています



焼きの逸品

極上うなぎ長焼き

蒲焼

- 一尾 二、八八〇円 税込三、一六八円
- ハーフ 一、四八〇円 税込一、六八八円

白焼

- 一尾 二、九八〇円 税込三、二七八円
- ハーフ 一、五八〇円 税込一、七三八円

白蒲盛

- 白焼きと蒲焼が半尾ずつ入っています 二、九八〇円 税込三、二七八円

うなぎのタタキ

- ネギと柚子ポン酢合え 一、六八〇円 税込一、八四八円

鰻屋が焼く焼き魚(大根おろしつき)

鯖の塩焼き

- 五八〇円 税込六三六円

紅鮭の塩焼き

- 六八〇円 税込七四八円

ほっけの塩焼き

- 八三〇円 税込九一三円

銀だらの西京焼き

- 九八〇円 税込一、〇七六円

鰻のタレの焼きおにぎり

三種盛り

- 九八〇円 税込一、〇七六円

ふりかけ・鰻・帆立



グラス

特別純米 能鷹 (新潟) 一合 四八〇円 税込五二八円

一合 六二〇円 税込六八二円

特別純米 酔鯨 (高知) 一合 四八〇円 税込五二八円

一合 六二〇円 税込六八二円

特別純米 樽平銀 (山形) 一合 五二〇円 税込五七二円

一合 六五〇円 税込七一五円

特別純米 朱泉本仕込 (広島) 一合 五八〇円 税込六二八円

一合 七五〇円 税込八二五円

生貯蔵 雪の茅舎 (秋田) 一合 五八〇円 税込六二八円

一合 七五〇円 税込八二五円

呑み切りボトル

純米 一はじめ (広島・三〇〇ml) 七〇〇円 税込七七〇円

純米吟醸 緑泉本仕込 (広島・三〇〇ml) 七五〇円 税込八二五円

純米大吟醸 皇寿 (広島・一八〇ml) 九三〇円 税込一、〇二五円

純米 坤滴 (京都・一八〇ml) 五五〇円 税込六〇五円

特別純米 浦霞生一本 (宮城・一八〇ml) 六〇〇円 税込六六〇円

生貯蔵 雪の茅舎 奥伝山蔵 (秋田・三〇〇ml) 六五〇円 税込七一五円

お可喜め

お可喜め

お可喜め



お茶漬け

ホタテ茶漬け

六八〇円 税込七四八円

うな茶漬け 蒲焼

九八〇円 税込一、〇七八円

うな茶漬け 白焼

九八〇円 税込一、〇七八円

デザート

シヤーベット (ゆず・カシス・アップル)

シングル

二八〇円 税込三〇八円

ダブル

四八〇円 税込五二八円

トリプル

六八〇円 税込七四八円

ソフトドリンク

オレンジジュース 一八〇円 税込一九八円

アップルジュース 一八〇円 税込一九八円

ウーロン茶 一八〇円 税込一九八円