

愛知三河一色産鰻



Eel from Isshiki, Mikawa, Aichi

Fresh live eels are directly sourced from our family-owned farm. Tender skin and rich flavor are charcoal-grilled Kansai style – without steaming – for a perfect balance of crispy skin and fluffy meat.

愛知三河一色鰻魚

精选活鰻由店主家族养鰻场直送。
采用关西风格炭火直烤（不蒸），外皮香脆，肉质松软，脂香浓郁。

아이치 미카와 잇시키산 장어

점주의 가족 양식장에서 직접 공수한 신선한 활장어를 사용합니다.
찌지 않고 숯불에 구운 간사이식으로, 바삭한 껍질과 부드러운 살의 조화를 즐기세요.



Rich and Refined – Two Charcoal-Grilled Styles of Eel



うなぎ蒲焼き

Unagi Kabayaki ¥3,900

Charcoal-Grilled Eel with Sweet Soy Sauce
炭火醬烤鰻魚 | 숯불 간장 장어구이



うなぎ白焼き

Unagi Shirayaki ¥3,900

Charcoal-Grilled Plain Eel (Without Sauce)
炭火白烤鰻魚 | 숯불 소금 장어구이

Where the Umami of Eel Meets the Sweetness of Rice



並うな重

Nami Unaju ¥3,100

Grilled Eel Rice Box (3 Eel Slices)
鰻魚盖饭 (3片鰻魚) | 장어덮밥 보통 (3조각)

上うな重

Jo Unaju ¥3,900

Premium Grilled Eel Rice Box (4 Eel Slices)
上鰻魚盖饭 (4片鰻魚) | 장어덮밥 상 (4조각)

特上うな重

Tokujo Unaju ¥5,800

Special Grilled Eel Rice Box (6 Eel Slices)
特上鰻魚盖饭 (6片鰻魚) | 장어덮밥 특상 (6조각)

はみだし重

Hamidashi Ju

¥4,200

Grilled Eel Rice Box (1 Whole Eel)
鰻魚盖饭 (整条鰻魚)
장어덮밥 (1마리)

特上はみだし重

Tokujo Hamidashi Ju

¥8,300

Grilled Eel Rice Box (2 Whole Eels)
特上鰻魚盖饭 (整条鰻魚 x2)
장어덮밥 특상 (2마리)



Three Ways to Enjoy, One Perfect Satisfaction

ひつまむし

Specialty

Hitsumabushi

¥4,300

Grilled Eel Rice Bowl (Nagoya Style)

鰻魚飯 (名古屋風)

히쓰마부시 (나고야식 장어덮밥)

一半ひつまむし

Ichihan Hitsumabushi

¥6,300

Grilled Eel Rice Bowl with 1.5× More Eel

鰻魚飯 (鰻魚分量为普通的1.5倍)

히쓰마부시 (장어 양 1.5배)



How to Enjoy Hitsumabushi 鰻魚飯的吃法 히쓰마부시 먹는 방법

Dashi Broth
日式高汤 | 다시 국물Condiments
佐料 | 고명Clear Soup with Eel Liver
鰻魚肝清汤 | 장어 간 맑은국Eel Rice Bowl
鰻魚飯 | 히쓰마부시Pickles
腌菜 | 절임 반찬

Divide the eel and rice into four portions.

- ① First Bowl: Eat it as it is, like a regular eel rice bowl.
- ② Second Bowl: Add green onion, wasabi, and seaweed.
- ③ Third Bowl: Pour dashi broth for a refreshing taste.
- ④ Fourth Bowl: Enjoy it in your favorite way.

将鰻魚飯分成四份。

- ① 第一碗：直接品尝原味。
- ② 第二碗：加入葱花，芥末和海苔佐料。
- ③ 第三碗：倒入高汤，享受清爽口感。
- ④ 第四碗：按个人喜好享用。

장어와 밥을 4등분합니다.

- ① 첫 번째 그릇: 그대로 장어덮밥처럼 즐기세요.
- ② 두 번째 그릇: 파, 와사비, 김을 올려 드세요.
- ③ 세 번째 그릇: 육수를 부어 산뜻하게 즐기세요.
- ④ 네 번째 그릇: 마지막은 취향껏 드세요.