

店内で焼き上げるので、  
皮はパリッと中はふっくら

※写真はイメージです。

店内厨房自家製



愛知産  
三河一色 一徹うなぎ



炭火焼の旨さが味わえる絶品



※写真はイメージです。

愛知産・中央市場小林商店  
炭火焼うなぎ

職人がさばき、串打ち、焼き上げまでをすべて手作業にこだわって仕上げました。備長炭でふっくらと焼き上げた、炭火焼の旨さが味わえる逸品。



# 鰻

一の丑

七月二十三日(土)

二の丑

八月四日(木)

「げんもん」  
ほんものという意味のげんもんうなぎ



※写真はイメージです。

鹿児島県産

げんもんうなぎ

鹿児島のシラス台地でろ過された、清浄な地下水で育った良質のうなぎを九州たまり醤油を基調としたタレを用い、遠火・強火でじっくり焼き上げました。

炭火焼の旨さが味わえる絶品



※写真はイメージです。

愛知・三重産

木曾三川うなぎ

揖斐川・長良川・木曾川の清流で育てたうなぎを、職人が活けて熟練の技で焼き上げた蒲焼きは、余分な脂も臭みも落とした「うなぎの美味しさ」を堪能できる逸品です。



水質や飼料が厳密に管理された環境で育てられた国産のうなぎは安心安全で濃厚な味わいです。