

鰻師が育てた肉厚の極上うなぎ



店内厨房自家製

愛知産 店内厨房自家製

三河一色一徹うなぎ重

生のうなぎを店内で焼上げるので皮はパリッと中はふっくらしています。



鹿児島県

げんもんうなぎ重

じっくり蒸して焼上げたふんわりとした食感が魅力です。



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。



土用の丑の日

一の丑

二の丑

七月二十三日(土)
八月四日(木)

七月二十三日(土)