

あじ彩  
真  
-shin-



愛知県 三河一色産

# 当店の うなぎなぎ

和

重要なのは水と餌

天然河川に近い

矢作川の清流水と

生産者の経験による

最適な給餌が、

良質な脂乗りと

柔らかな皮を生み、

数多の鰻ファンを

虜にしています



蒲焼きイメージ

うなぎ 蒲焼 白焼き

一本 四七〇〇円

半身 二六〇〇円

うなぎ重の場合は十二〇〇円

※蒲焼・うなぎ重はお持ち帰りできます

うなぎ せいり蒸し

一人前 二九〇〇円

※せいり蒸しは店内飲食のみとなります

うなぎ ひつまぶし

一本 五二〇〇円

半身 二九〇〇円

※鰻料理は多少お時間をいただきます。

