

うなぎ

近江牛

# 夏のスタミナ寿司



炭火焼うなぎ  
爽やか握り

炭火焼うなぎ  
九条ネギ

近江牛  
爽やか握り

近江牛握り  
(タレネギ)

近江牛にんにく  
岩塩握り

炭火焼うなぎ三貫盛 594円税込

近江牛三貫盛 913円税込

うなぎ

DHA・EPA・カルシウム・たんぱく質・コラーゲンが豊富。疲労回復に効果があるビタミンB1は魚介類ではトップクラス!

鹿児島産  
旨水の鰻

鹿児島産  
旨水の鰻



鹿児島県産ブランド鰻を使用、山わさびを添えて

国産うなぎ(一貫) 418円税込



うなぎと自家製玉子の相性バッチリ

国産うなぎ玉(一貫) 418円税込

国産うなぎ握り山わさびのせ・近江牛タレネギ  
スタミナ合盛握り  
(国産鰻・近江牛) 715円税込

その場で炙り、  
ご提供します

牛肉

使用しているウデ肉は一般的に味が濃いとされており、細かなサシが入る赤身。良質なたんぱく質とビタミン、ミネラルがたっぷり!免疫力を高めてくれる亜鉛が豊富で、牡蠣がもっとも多く、次に牛肉に多く含まれます。

山わさび・岩塩

近江牛  
にんにく岩塩握り  
319円税込



山わさび・すりおろしリンゴ使用

近江牛  
爽やか握り  
319円税込

漬けダレ・九条ネギ

近江牛握り  
(タレネギ) 319円税込

岩牡蠣

夏が旬の岩牡蠣は  
栄養満点!

「海のミルク」と呼ばれ、夏バテ防止や疲労回復・スタミナ増強、さらにコレステロールを下げる働きがあります。

蒸し上げ調理に時間がかかるため、お早めにご注文ください。

宮城県産 蒸し岩牡蠣 319円税込



うなぎと相性の合う九条ネギを使用

炭火焼うなぎ  
九条ネギ 506円税込



山わさび・すりおろしリンゴ使用

炭火焼うなぎ  
爽やか握り 506円税込

うなぎ炙り(一品)  
506円税込



うなぎ和膳 2,156円税込

寿司(4貫)・鰻炙り・天ぷらなど  
計6品を付けたセット