

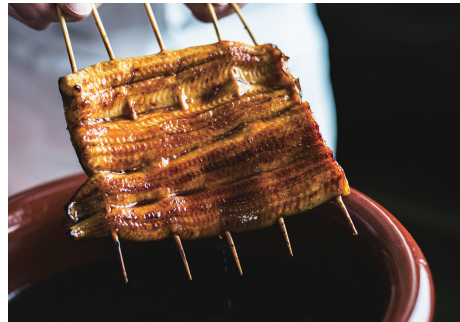
うなぎのこだわり

Commitment to eel



うなぎ

使用するうなぎはすべて国産。静岡と愛知を中心に厳選した産地より高品質で鮮度の良いうなぎを仕入れ、ご提供しています。



タレ

函館産真昆布、函館産のお酒、みりんなどをブレンドし、函館ならではのコクのあるタレに仕上げています。



焼き

さばいた後一度焼いてから蒸し、さらに焼き上げることで、外はからりと香ばしく、中はふっくらと柔らかくに仕上げています。



お米

道南米の「ふっくりんこ」を使用しています。やわらかく粘りがあり、ほんのり甘いのが特徴で、一粒一粒がふっくらしてます。



山椒

山椒は、香りが良い「青山椒」を使用しています。フルーティーな風味をお楽しみいただけます。



山わさび

ツンとした辛さの中にほんのりと甘さがあり、しびれるような辛さもある、道産山わさびを使用しています。

うな重

Una-ju 〈Grilled eel and rice box〉



特上 1尾使用〔肝吸い・お新香付〕

¥5,000

Superior grilled eel Kabayaki and rice box / Served one eel
(Clear soup of eel liver・Japanese pickles)

特上 相盛り 1尾使用〔肝吸い・お新香付〕

¥5,000

Superior grilled eel Shirayaki & Kabayaki and rice box / Served one eel
(Clear soup of eel liver・Japanese pickles)

上 3/4尾使用〔肝吸い・お新香付〕

¥4,200

Deluxe grilled eel Kabayaki and rice box / Served three-quarters of an eel
(Clear soup of eel liver・Japanese pickles)

並 1/2尾使用〔吸物・お新香付〕

¥3,100

Grilled eel Kabayaki and rice box / Served a half eel
(Clear soup・Japanese pickles)



お好みうな重 ～三種の逸品から～

Custom Unagi Box – Choose One of 3 Signature Dishes –

国産うなぎ半身蒲焼を主役に、
〈う巻き〉〈牛タン〉〈海鮮〉の三種の逸品からひとつを選ぶ「お好みうな重」

The Custom Unagi Box features half a serving of domestically sourced grilled eel as the centerpiece,
paired with your choice of one signature dish:

Unagi Tamagoyaki (eel omelet), Beef Tongue, or Assorted Fresh Sashimi



昆布出汁仕立てのふっくらう巻き

¥4,200

1/2 尾使用 [肝吸い・小鉢・お新香付]

Unagi & Fluffy Unagi Omelet with Kombu Dashi Custom Unagi Box / Served a half eel
(Clear soup of eel liver・Side dish・Japanese pickles)

本日お勧めの六種海鮮

¥4,200

1/2 尾使用 [肝吸い・小鉢・お新香付]

Unagi & Chef's Selection of Six Kinds of Fresh Sashimi Custom Unagi Box / Served a half eel
(Clear soup of eel liver・Side dish・Japanese pickles)

昆布と鰹の旨み塩ダレ 牛タン

¥5,000

1/2 尾使用 [肝吸い・小鉢・お新香付]

Unagi & Chef's Selection of Beef Tongue in Kombu and Bonito-Infused Salt Sauce
Custom Unagi Box / Served a half eel
(Clear soup of eel liver・Side dish・Japanese pickles)



表示価格はすべて税込価格です。All prices shown include tax.

ひつまぶし

Hitsumabushi〈Grilled eel Rice Bowl〉

香ばしく焼き、蒸し、更に焼き上げたうなぎを、
そのまま薬味、特製出汁と移ろう美味しさでお楽しみください。

Our unagi is grilled, steamed, and grilled again to achieve a crisp exterior and tender interior.
Enjoy its evolving flavors—on its own, with condiments, and finally with our special dashi.



特上 1尾使用〔出汁・薬味・お新香付〕

¥5,200

Premium Hitsumabushi / Served one eel
(Dashi & Condiments・Japanese pickles)

上 3/4尾使用〔出汁・薬味・お新香付〕

¥4,400

Select Hitsumabushi / Served three-quarters of an eel
(Dashi & Condiments・Japanese pickles)

並 1/2尾使用〔出汁・薬味・お新香付〕

¥3,300

Select Hitsumabushi / Served a half eel
(Dashi & Condiments・Japanese pickles)

ひつまぶし御膳

Hitsumabushi set meal〈Grilled eel Rice Bowl〉

特上

¥5,800

1尾使用〔小鉢・お造り・茶碗蒸し・出汁・薬味・お新香付〕

Premium Hitsumabushi set meal / Served one eel
(Side dish・Sashimi・steamed egg custard・Dashi & Condiments・Japanese pickles)

並

¥4,000

1/2尾使用〔小鉢・お造り・茶碗蒸し・出汁・薬味・お新香付〕

Select Hitsumabushi set meal / Served a half eel
(Side dish・Sashimi・steamed egg custard・Dashi & Condiments・Japanese pickles)

表示価格はすべて税込価格です。All prices shown include tax.

うなぎ御膳

Eel set meal

特上 1尾使用 [小鉢・お造り・煮物・ご飯・肝吸い・お新香]

Superior grilled eel Kabayaki set meal / Served one eel
(Side dish・Sashimi・Simmered dish・Rice・Clear soup of eel liver・Japanese pickles)

¥6,000

並 1/2尾使用 [小鉢・お造り・煮物・ご飯・肝吸い・お新香]

Grilled eel Kabayaki set meal / Served a half eel
(Side dish・Sashimi・Simmered dish・Rice・Clear soup・Japanese pickles)

¥4,000

うなぎ蒲焼き・白焼き単品

Kabayaki・Shirayaki grilled eel

特上 1尾使用

¥4,500

Superior grilled eel Kabayaki or Shirayaki / Served one eel

並 1/2尾使用

¥3,000

Grilled eel Kabayaki or Shirayaki / Served a half eel



表示価格はすべて税込価格です。All prices shown include tax.

うなぎ逸品料理

Eel dish



うなぎの棒寿司

Bo-zushi (Rod shaped eel pressed sushi)

¥ 1,500

う巻き

Eel wrapped in omelet

¥ 1,350

うなぎ茶碗蒸し

Eel on the steamed egg custard

¥ 900

うざく

Vinegared eel and cucumber

¥ 900

うなぎ春巻き

Eel spring rolls

¥ 1,200

うなぎ白焼きシーザーサラダ

Caesar salad with grilled eel shirayaki

¥ 1,500

うなとろろ蕎麦又はうどん

Japanese Soba or Udon with grilled eel kabayaki and grated yam

¥ 1,300

表示価格はすべて税込価格です。All prices shown include tax.

焼物・揚げ物

Grilled Dish・Deep fried Dish

帆立バター焼き

Scallop roasted in butter

¥1,500

うなぎと道産牛の串焼き(2本)

Grilled eel and Hokkaido beef skewers (2 sticks)

¥2,000

知床鶏のザンギ

Fried Shiretoko chicken

¥1,200

天婦羅盛合せ

Assorted tempura

¥2,200



水菓子

Dessert

宇治抹茶アイスクリーム小倉添え

Green tea ice cream with ogura sweet bean paste

¥550

りんごシャーベット

Apple sherbet

¥450

バニラアイスクリーム

Vanilla ice cream

¥450

表示価格はすべて税込価格です。All prices shown include tax.

会席料理

Traditional Japanese course dinner



黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席

[前菜・お造り・焼物・揚物・ご飯・味噌汁・お新香・水菓子]

Japanese black wagyu beef "Shabu-shabu" course dinner

(Appetizer · Sashimi · Grilled dish · Tempura · Rice · Miso soup · Japanese pickles · Dessert)

¥6,000



松前うなぎ会席

(前菜・お造り・煮物・揚物・ご飯・味噌汁・お新香・水菓子)

Eel & Japanese dish course dinner

(Appetizer · Sashimi · Simmered dish · Tempura · Rice · Miso soup · Japanese pickles · Dessert)

¥8,500

表示価格はすべて税込価格です。All prices shown include tax.

和食御膳料理

Japanese food set meal

天婦羅・刺身御膳

¥ 3,600

[小鉢・ご飯・味噌汁・お新香]

Tempura & Sashimi set meal
(Side dish・Rice・Miso soup・Japanese pickles)

函館海鮮丼御膳

¥ 4,000

[小鉢・茶碗蒸し・味噌汁・お新香]

Rice bowl topped with fresh seafood set meal
(Side dish・Steamed egg custard・Miso soup・Japanese pickles)

道産牛陶板焼き御膳

¥ 4,000

[小鉢・茶碗蒸し・サラダ・ご飯・味噌汁・お新香]

Hokkaido beef steak set meal
(Side dish・Steamed egg custard・Salad・Rice・Miso soup・Japanese pickles)



お子様御膳

Kids Plate

お子様御膳〈小学生〉

¥ 1,800

Kids plate for elementary school student

お子様御膳〈幼児〉

¥ 1,200

Kids plate under 5 years old

表示価格はすべて税込価格です。All prices shown include tax.

酒肴・刺身

Appetizers・Sashimi

箸染三種盛り合わせ

Assorted 3 appetizers

¥ 900

いか塩辛

Salted squid gnts

¥ 500

鮭麴漬け

Pickled salmon in malted rice

¥ 500

本日のお造り

Sashimi of the day

¥ 1,100

本日の刺身五点盛り

5 kinds of sashimi of the day

¥ 3,000

本日の刺身三点盛り

3 kinds of sashimi of the day

¥ 2,200

貝三種盛り(北寄・帆立・つぶ)

Assorted 3 shellfishes (Surf clam・Scallop・Whelk)

¥ 2,600



北海道産いかしゃぶ御膳

Hokkaido Squid Shabu-Shabu set meal

やわらかな北海道産いかを、函館真昆布の旨み豊かな出汁でさっとくぐらせる"いかしゃぶ"。口いっぱいに広がる上品な甘みと、磯の香り豊かな岩のりが、函館らしい味わいを引き立てます。

"Ikashabu" features tender Hokkaido squid, lightly swished through a rich, flavorful dashi made from Hakodate's prized ma-kombu kelp. The delicate sweetness that fills your mouth, paired with fragrant, ocean-scented iwanori (rock seaweed), brings out the distinctive flavors of Hakodate.



函館の海と山の恵みを愉しむ
函館真昆布出汁と磯香る岩のりの
北海道産いかしゃぶ御膳
～地物きのこ天婦羅、ミニ海鮮丼付き～

Hokkaido Squid Shabu-Shabu set meal

¥5,000

本日の小鉢

北海道産いかしゃぶしゃぶ / 岩のり / 野菜 4 種

薬味 (一味唐辛子 / 柚子胡椒 / 山わさび)

出汁を味わうひとくちごはん

地物きのこ天婦羅 (厚沢部産まいたけ、七飯町産王様しいたけ)

海鮮丼 味噌汁 香の物

本日のデザート

(Side dish ・ Hokkaido Squid Shabu-Shabu ・ Seaweed ・ Mushroom Tempura
・ Mini seafood rice bowl ・ Miso Soup ・ Japanese pickles ・ Dessert)