

※写真はイメージです



土用の

7月24日(水)は

丑

関西焼き蒸し工程を入れずにうなぎの外側をパリッと身をふっくらに仕上げています。備長炭の強力な火力で焼き遠赤外線効果でふわっとした食感の中に備長炭の香りがほのかに漂う蒲焼を味わってください。

愛知産

朝焼き炭火焼

うなぎ蒲焼(大)(養殖)

1尾

本体

2,980円

(税込 3,219円)



焼き方の工程は蒲焼と同じで、うなぎ本来の味を楽しめます。塩・わさび醤油等を薬味に使い、蒲焼では味わえない味をお楽しみいただけます。

愛知産

朝焼きうなぎ白焼き(大)(養殖)

1尾

本体

2,980円

(税込 3,219円)