

# 三島うなぎ

「三島うなぎ」とは…

三島市は古くから水の都と呼ばれ、市内各地で富士山の雪解け水が湧き出しています。この湧水にうなぎを二〜三日打たせうなぎ特有の臭みや余分な脂を落としています。

## うな井

一五八〇円

(税込一七〇六円)

(吸いもの・香の物付)

うなぎ一枚の食べ切りサイズ、価格もお手頃です。



## うな重

二九八〇円

(税込三二一八円)

(肝吸い・香の物付)



～はなのきのうなぎ～

鮮度にこだわり、うなぎは活きた状態で仕入れ、はなのきでさばいています。たれは、創業当時より継ぎ足して守り抜いている自慢の味です。