

うなぎ川はら

KITTE大阪店

お品書き



川はらの

こだわり

うなぎ

厳選された良質で安全な国内産活鰻のみを使用しております。産地は主に宮崎県・鹿児島県産です。店舗に立場を有しており、輸送で疲れた鰻を立場でゆっくり寝かせ、鰻本来の一番良い状態にして店内でさばいております。

焼き

当店では、蒸さずに強力な火力の備長炭で焼き上げる「地焼き鰻」をご提供しております。炭火で旨みを凝縮し、外はパリッと香ばしく、中はふわっとした食感で、余分な脂を落とすことによって脂っぽさがないのが特徴です。

たれ

川はら秘伝のたれは、創業者が全国のうなぎ店を食べ歩き、試行錯誤しながら独自の配合で炊き上げた自家製のたれです。このたれに、焼きたての鰻の脂が溶け込み、旨みが絡み合うことによって鰻の味を最大限に引き出すたれが生まれます。

米

創業地である地元奈良県産のひのひかりを使用しております。粒がそろい、光沢があり、適度な歯応えと粘り、豊かで深い甘みが特徴です。また、冷めても美味しさが変わらないひのひかりは、お弁当にも適しております。



御膳



ご飯大盛り +100円

お重に盛り付けた鰻と、うまき・うざく・デザートが
セットになったお得な御膳です。

川はら御膳 特重

鰻6切
うまき
ご飯300g
うざく
肝吸
デザートアイス
漬物
一品

6600円

川はら御膳 松

鰻4切
うまき
ご飯250g
うざく
肝吸
デザートアイス
漬物
一品

5000円

※表示価格はすべて税込です

うな重

特製うな重

5400円

鰻6切 ご飯300g 肝吸 漬物一品



ご飯大盛り +100円

うな重

4500円

鰻5切 ご飯300g 肝吸 漬物一品



丼

松うなぎ丼

3700円

鰻4切 ご飯270g 肝吸 漬物

※鰻はご飯の上に3切、ご飯の間に1切ござります。

竹うなぎ丼

2900円

鰻3切 ご飯270g 肝吸 漬物

※表示価格はすべて税込です

櫃まぶし

1杯目はそのまま、2杯目は薬味で、3杯目はだし茶漬けでと、3度違うお味が楽しめるお料理です。

ひつまぶし

4700円

鰻1尾 ご飯320g 肝吸 漬物



ご飯大盛り +100円

定食

鰻とご飯が別盛りのお料理です。ご飯のおかわりは無料です。

長焼定食

4400円

鰻1尾 ご飯 肝吸 漬物

白焼定食

4400円

鰻1尾 ご飯 肝吸 漬物

※わさび・柚子胡椒どちらかお選びください。



※表示価格はすべて税込です

一品

長焼 鰻1尾

4100円

白焼 鰻1尾 (わさび・柚子胡椒)

4100円

肝焼き (タレ・塩)

1000円

鰻7尾分の茹でた肝をわさび醤油で。数量限定商品

肝わさ

900円

鰻5尾分の茹でた肝をわさび醤油で。数量限定商品

枝豆

だし巻き

600円

たっぷり出汁が入ったふわふわたまご

うざく

鰻ときゅうりの酢の物

1100円

700円

漬物盛り合わせ

肝吸い

300円

ご飯

300円



※表示価格はすべて税込です

一品

うなぎの湯引き

皮を剥いだ鰻を湯引き。ぽん酢でどうぞ

1800円

馬刺し

上赤身を本場熊本から直送。癖のない赤身肉

1800円

鰻の生姜煮

500円

鰻ハム

500円

骨せんべい

鰻の骨を油で揚げて、塩で味付け

500円

ひもポン

鰻の珍味3種盛り

(生姜煮・鰻奈良漬・ひもポン)

800円



※表示価格はすべて税込です

甘味

創業四百五十年

伝統工法で高品質

森野吉野葛本舗

「葛粉」

「蕨粉」 使用



わらび餅（冷・温）

1200円

希少な「吉野本蕨粉」と「吉野本葛粉」を贅沢に使用し、ご注文を頂いてから練り上げる当店自慢のわらび餅です。

ゆずシャーベット

500円



くず餅（冷・温）

1000円

「吉野本葛粉」のみを使用して練り上げたくず餅です。わらび餅・くず餅共に「温かい」「冷たい」お選びいただけます。ご注文時にお伝え下さい。

※表示価格はすべて税込です

お土産

特製うな重弁当（鰻6切）

5400円

長焼（鰻1尾）

4100円

うな重弁当（鰻5切）

4500円

白焼（鰻1尾）

4100円

竹弁当（鰻3切）

2900円

うなぎのタレ（80cc）

500円



うなぎ川はら 他店紹介

大和郡山店

最寄り駅：JR大和路線大和小泉駅

奈良店三条家

最寄り駅：JR大和路線奈良駅

押熊店

最寄り駅：近鉄奈良線学園前駅

近鉄けいはんな線

学研奈良登美ヶ丘駅



奈良に遊びに来た時に、ぜひお立ち寄りください。そのお店でしか食べられないメニューもあります♪

※表示価格はすべて税込です

お飲み物

ビール



生ビール中 キリン一番搾り

600円

瓶ビール キリンラガー

アサヒスーパードライ

各650円

ハイボール



サントリーアルコールハイボール

600円

チューハイ

ノンアルコール小瓶

400円

酎ハイ本搾りレモン

600円

焼酎

芋 神の河
麦 黒霧島

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り

650円

※表示価格はすべて税込です

お飲み物

日本酒

吉野杉の樽酒

冷酒 700円
熱燗 950円

百楽門

冷酒 700円
熱燗 950円

篠峯

冷酒 700円
熱燗 950円

風の森

冷酒 850円

ウーロン茶

果実酒

あらごし梅酒

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り

650円

ソフトドリンク

コーラ

オレンジ

マスカット

各450円

他にも奈良の地酒ございます

※表示価格はすべて税込です

おすすめ

奈良の日本酒

春鹿桜純米

今西清兵衛商店



穏やかな香りと柔らかな口当たり、お米の甘やかな旨味が広がる豊潤旨口タイプのお酒です。

花巴

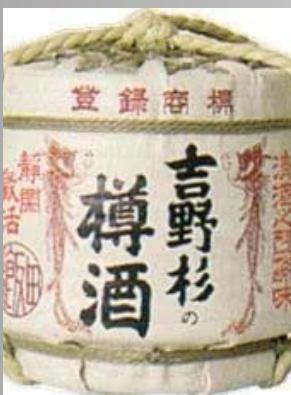
美吉野醸造



自然の乳酸菌で醸造したお酒。ヨーグルトやチーズなどの香りと酸を感じます。日本酒が苦手な方にお勧めです。

吉野杉の樽酒

長龍酒造



ほんのりと広がる吉野杉の香り、軽快さがありつつもリッチな旨味が感じられます。

みむろ杉

今西酒造



芳醇辛口。香りは穏やかながら酸とコクで爽やかな旨味を感じる。後味がさっぱりしており、うなぎとの相性は抜群です。

冷酒 700円
熱燗 950円

冷酒 700円
熱燗 950円

冷酒 700円
熱燗 950円

冷酒 700円
熱燗 950円

※格はすべて税込です