

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

## 川はら御膳 松

鰻4切 ご飯250g 肝吸 漬物 一品  
うまき うざく デザートアイス

5000円

## 川はら御膳 特重

鰻6切 ご飯300g 肝吸 漬物 一品  
うまき うざく デザートアイス

6600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。



# うな重

## 特製うな重

鰻6切 ご飯300g 肝吸 漬物 一品

5400円

## うな重

鰻5切 ご飯300g 肝吸 漬物 一品

4500円



ご飯大盛り +100円

# 丼

## 松うなぎ丼

鰻4切 ご飯270g 肝吸 漬物

3700円

## 竹うなぎ丼

鰻3切 ご飯270g 肝吸 漬物

2900円



※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

鰻1尾 ご飯320g 肝吸 漬物



ご飯大盛り +100円

4700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

鰻1尾 ご飯 肝吸 漬物



4400円

## 白焼定食

鰻1尾 ご飯 肝吸 漬物



4400円

※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)

鰻7尾分の肝を使用。数量限定商品

1000円

## 肝わさ

鰻5尾分の茹でた肝をわさび醤油で。数量限定商品

900円

## ご飯

300円

## 肝吸い

300円

## 漬物盛り合わせ

700円



## うざく

鰻ときゅうりの酢の物

1100円

## う巻き

鰻が入っただし巻きたまご

1200円

## だし巻き

たっぷり出汁が入ったふわふわたまご

600円

## 枝豆

500円

# 一品

## うなぎの湯引き

皮を剥いだ鰻を湯引き。ぼん酢でどうぞ

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

## 鰻ハム

1800円

## 骨せんべい

鰻の骨を油で揚げて、塩で味付け

500円



## 鰻の生姜煮

1000円

## 鰻の奈良漬

1000円

## ひもポン

600円

## 鰻の珍味3種盛り

1200円

(生姜煮・鰻奈良漬・ひもポン)





# 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。

## 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。



## ゆずシャーベット

500円

# お土産

特製うなぎ重弁当(鰻6切)

5400円

うなぎ重弁当(鰻5切)

4500円

松弁当(鰻4切)

3700円

竹弁当(鰻3切)

2900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♪

長焼

(鰻1尾)

4100円

白焼

(鰻1尾)

4100円

うなぎのタレ

(80cc)

500円

# 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

ノンアルコール小瓶

キリングリーンズフリー

400円



## ハイボール

サントリー角ハイボール 600円

## チューハイ

酎ハイ本搾りレモン 600円

## 焼酎

麦 神の河 650円

芋 黒霧島 650円

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り



# お飲み物

## 日本酒

吉野杉の樽酒

百楽門

篠峯

風の森

冷酒	熱燗	冷酒	熱燗	冷酒	熱燗	冷酒
850円	950円	700円	950円	700円	950円	700円

他にも奈良の地酒ございます

## 果実酒

あらごし梅酒

650円

ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り

## ソフトドリンク

コーラ

オレンジ

マスカット

ウーロン茶

各450円

# 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。

冷酒	700円
熱燗	950円



## 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。

冷酒	700円
熱燗	950円



## 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。

冷酒	700円
熱燗	950円



## 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

