



うなぎ川はら

大和郡山店

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。

平日お昼 限定ランチ

だし巻きAセット

鰻2切 ご飯270g だし巻き 吸い物 漬物

2000円

うなつとー丼A

鰻2切 ご飯270g 納豆 卵黄 吸い物 漬物

2000円

だし巻きBセット

鰻3切 ご飯270g だし巻き 吸い物 漬物

2800円

うなつとー丼B

鰻3切 ご飯270g 納豆 卵黄 吸い物 漬物

2800円



肝吸い +100円

ご飯大盛り +100円

ドリンクセット

各200円

バヤリースオレンジ・ウーロン茶

コーラ・三ツ矢サイダー

カルピス・コーヒー（冷・温）

※土・日・祝日・夜の部はおこなっておりません。
平日昼の部ののみのご提供となります。

御膳



ご飯大盛り +100円

薬味（ねぎ・わさび）50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

6500円

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（ミルク・抹茶・ゆず）

川はら御膳 松

5000円

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（ミルク・抹茶・ゆず）

うな重

職人が炭火で手焼きした鰻を、
贅沢にお重に盛り付けたお料理です。

特製うな重

鰻6切 ご飯300g 肝吸 漬物 一品

5000円

うな重

鰻5切 ご飯300g 肝吸 漬物 一品

4200円



ご飯大盛り +100円
薬味（ねぎ・わさび）50円

丼

松うなぎ丼

鰻4切 ご飯270g 肝吸 漬物

3500円

竹うなぎ丼

鰻3切 ご飯270g 肝吸 漬物

2700円

梅うなぎ丼

鰻2切 ご飯250g 肝吸 漬物

1900円

ヘルシー丼

鰻2切 ご飯220g 肝吸 漬物 ミニサラダ

1950円

お子様丼

6歳〜小学生向け
細かく刻んだ鰻と刻み海苔の丼

1500円

幼児向け

お子様セット

詳細は別メニューにて

550円

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す。

ひつまぶし

4400円

鰻1尾 ご飯320g 肝吸 漬物 薬味

ひつまぶし小

2850円

鰻3切分 ご飯240g 吸い物 漬物 薬味



肝吸い +100円

ご飯大盛り +100円

せいろ蒸し

焼き上げた鰻をせいろに入れて蒸すことにより、ふっくら柔らかく仕上げたお料理です。
※こちらの商品は、ご飯大盛りを承っておりません。

せいろ蒸し

4600円

鰻5切 ご飯280g 肝吸 漬物 薬味

せいろ蒸し小

3300円

鰻3切 ご飯230g 肝吸 漬物 薬味



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

4200円

蒲焼定食

鰻3切 ご飯 肝吸 漬物

2700円

白焼は鰻本来の旨みをご堪能頂けます

わさび・柚子胡椒どちらかお選びください。

白焼定食

鰻1尾 ご飯 肝吸 漬物 葉味（わさびか柚子胡椒）

4200円

半身定食

鰻3切 ご飯 肝吸 漬物 葉味（わさびか柚子胡椒）

2700円

大和牛

奈良が誇る大和牛（やまとうし）を炭火で焼き上げました。

鰻と炭火焼きサーロイン重

鰻2切 サーロイン80g ご飯300g
肝吸 漬物 ミニサラダ

5200円

炭火焼きサーロイン重

サーロイン120g ご飯300g
吸い物 漬物 ミニサラダ

3700円



ご飯大盛り +100円

※表示価格はすべて税込です

一品

長焼

鰻1尾

3900円

蒲焼

鰻3切分

2400円

白焼

鰻1尾

3900円

白焼半身

鰻3切分

2400円

白焼・半身は、わさび・柚子胡椒どちらかお選びください。



うざく

鰻ときゅうりの酢の物

1050円

う巻き

鰻が入っただし巻きたまご

1050円

だし巻き

たっぷり出汁が入ったふわふわたまご

550円

だし巻き一本巻

だし巻き2個分の大きさ

1000円



一品

肝焼き (タレ・塩)

鰻7尾分の肝を使用。数量限定商品

1000円

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

ひもポン

鰻の胃袋と腸の部分を茹でたもの。ぽん酢で味付け

500円



骨せんべい

鰻の骨を油で揚げて、塩で味付け

450円

枝豆

450円

サラダ

500円

ご飯

200円

肝吸い

300円

漬物

200円



甘味

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。

温かいわらび餅・くず餅おすすめです。



くずきり

1000円

「吉野本葛粉」のみを使用。葛粉を水で溶かし、型に入れてから加熱し、板状に固めたものを細長く切った麺状の和菓子です。つるっとした食感を自家製黒蜜でお召し上がり下さい。

※餅・くずきり共にお時間少々頂戴致します。早めのご注文お願い致します。

ジェラートアイス

(濃厚ミルク・抹茶)

ゆずシャーベット

各400円



お土産

お持ち帰り

長焼・白焼 (鰻1尾)

各3900円

蒲焼・白焼半身

各2400円

(鰻3切分相当)

ファミリ弁当

7000円

(鰻8切分相当)

特製うな重弁当 (鰻6切)

5000円

うな重弁当 (鰻5切)

4200円

松弁当 (鰻4切)

3500円

竹弁当 (鰻3切)

2700円

鰻の棒寿司 (鰻1尾使用)

4300円

鰻のおにぎり (4個人)

1000円

うなぎのたれ

400円

肝焼き (たれ・塩)

1000円

骨せんべい

450円

わらび餅

1200円

くず餅

1000円

十一月〜四月の期間限定

う巻き

1050円

だし巻き

550円

だし巻き一本巻

1000円

地方発送

大切な方に感謝の気持ち伝える贈り物に

素材にこだわった炭火焼き鰻はいかがですか

独自の瞬間冷凍・真空パックにより、
新鮮な美味しさを包み込み、香ばしく
ふんわり柔らかな食感をご家庭で味わって
頂くことにこだわりました。
真空冷凍なので食べたいときに
いつでも食べられるのが魅力です。
ご自宅用にもぜひどうぞ。



発送用 長焼（冷凍）

1尾 4000円



発送用 白焼（冷凍）

1尾 4000円

送料は別途頂戴いたします。
熨斗が必要な場合はお申し付けください。
商品はご注文をお受けしてから製造しますので
到着までに3〜4日頂きます。

お飲み物

ビール

サッポロエビス

生ビール中

600円

生ビール小

450円



キリンラガー

中瓶

650円

アサヒスーパードライ

中瓶

650円

サッポロプレミアム

ノンアルコール

小瓶

400円



ハイボール

サントリー

角ハイボール

600円

レモン 50円



焼酎

麦 いいちこ

500円

芋 黒霧島

500円

芋 赤霧島

700円



お飲み物

日本酒

大倉本家 金鼓

1合 650円

春鹿純米超辛口

1合 800円



冷酒

春鹿純米吟醸

300ml

850円



果実酒

梅乃宿の梅酒

500円

梅乃宿酒造

あらごし梅酒

650円



ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・バヤリース
- ・オレンジ
- ・コーラ
- ・三ツ矢サイダー
- ・カルピス

各300円

平日のみ

コーヒー

(冷・温)

300円