



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。つるつ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