

御品書

MENU



Unagi Kawahara

※表示は全て税込み価格です

All prices show include tax.
所有标示价格均为含税

営業時間

Opening Hours

昼の部 LUNCH

11:00～14:30 L.O.14:00

夜の部 DINNER

17:00～20:30 L.O.20:00

ジャストインパーク三条通

駐車場40分無料サービス

ジャストインパーク三条通にお車を駐車されている方は、レジで駐車証明書をご提示頂きますと、40分無料のサービス券をお渡しさせていただきます。

※店内飲食・お持ち帰り5000円以上お買い上げのお客様に限り

当店からのお願い

当店のメニュー以外のものは店内での飲食禁止。

Consumption of food or drink not ordered from our menu is prohibited inside the premises.

本店菜单以外的食品饮料禁止在店内食用

当店の備品等の持ち帰り禁止

No taking home of store property.

本店禁止擅自带走店内物品等



鰻 Eel 鰻魚

厳選された養殖活鰻を使用。

Using carefully selected farmed live eels.
精选养殖活鰻魚。



米 Rice 米

奈良県産ひのひかりを使用。

Made with Hinohikari rice from Nara Prefecture.
使用奈良县产日之光米。Hinohikari



たれ Sauce 酱汁

自慢の自家製タレは、鰻の味を最大限に引き出せるように作っております。

Using our signature homemade sauce.
引以为豪的自制酱



焼き Grilled 烤

炭火で焼いた関西地焼き。

蒸しは入れておりません。

Charcoal-grilled. Steaming is not included.
炭火烤制。未添加蒸煮工

重



1尾1尾、職人が炭火で手焼きした焼きたて鰻を贅沢にお重に盛り付けたお料理です。

A box containing rice and grilled eel.

装有米饭和烤鰻鱼的盒子。

特製うな重

Special Unaju

¥ 5,000

(鰻6切・お吸い物・お漬物・ご飯300g)

6 pieces of grilled eel, Clear soup, Japanese pickles, Rice
鰻魚6片、清湯、腌菜、米饭

うな重

Unaju

¥ 4,200

(鰻5切・お吸い物・お漬物・ご飯300g)

5 pieces of grilled eel, Clear soup, Japanese pickles, Rice
鰻魚5片、清湯、腌菜、米饭

ご飯大盛り Extra rice 米饭大份 (+100g) ¥100

薬味 (ねぎ・わさび) Green onion and wasabi 葱花和芥末 ¥50

※全ての料理が無料で肝吸いに変更できます。

櫃



細かく切ってお櫃の中のご飯にまぶしたお料理です。

1杯目はそのまま、2杯目は薬味をのせて、3杯目はおだし、又はお茶をかけて・・・1度に3種類の食べ方をお楽しみ頂けます。

Chopped grilled eel served over rice. Includes condiments and broth for three distinct ways to enjoy it.

将烤鳗鱼切块铺在米饭上，配以佐料和高汤，可享受三种不同吃

ひつまぶし

Hitsumabushi

¥ 4,400

(鰻1尾分・お吸い物・お漬物・薬味・おだし・ご飯320g)

One whole grilled eel, Clear soup, Japanese pickles, Green onion, Wasabi, Broth, Rice

一条鳗鱼、清汤、腌菜、葱、芥末、高汤、米饭

ご飯大盛り Extra rice 米饭大份 (+100g) ¥100

※全ての料理が無料で肝吸いに変更できます。

定食



鰻とご飯が別添えになったお料理です。

鰻本来の味を堪能できる白焼はわさび醤油または柚子胡椒でお召し上がり下さい。

Eel and rice served separately. 魚和米饭分开装的。

長焼定食

Nagayakiteisyoku

¥ 4,200

(鰻 1 尾分・お吸い物・お漬物・ご飯)

One whole grilled eel with sauce, Clear soup, Japanese pickles, Rice

一条酱汁烤鰻鱼、清汤、腌菜、米饭

白焼定食

Shirayakiteisyoku

¥ 4,200

(鰻 1 尾分・お吸い物・お漬物・ご飯)

One whole grilled eel without sauce, Clear soup, Japanese pickles, Side dish, Rice

一条无酱汁烤鰻鱼、清汤、腌菜、米饭

※白焼はわさび・柚子胡椒どちらかお選び下さい。

You can choose yuzu pepper or wasabi 您可以选择柚子胡椒或山葵

※定食のご飯はおかわり自由となっております。

※全ての料理が無料で肝吸いに変更できます。

三条店限定



蒲焼と白焼が同時に楽しめるお料理です。

せっかくならどちらも味わってみたいという方におすすめです。

A dish featuring both sauce-glazed eel and plain eel served together on top of rice.

酱汁烤鳗鱼与无酱汁鳗鱼共同铺在米饭上的料理

白樺重

Shirakabaju

¥ 4,400

(蒲焼 3 切・白焼き 2 切・お吸い物・お漬物・ご飯)

3 pieces grilled eel with sauce, 2 pieces grilled eel without sauce, Clear soup, Japanese pickles, Rice

3 片酱汁烤鳗鱼、2 片无酱汁烤鳗鱼、清汤、腌菜、米饭

ご飯大盛り Extra rice 米饭大份 (+100g) ¥100

※全ての料理が無料で肝吸いに変更できます。

丼



うなぎ丼 松

Matsu

¥ 3,500

(鰻 4 切・お吸い物・お漬物・ご飯)

4 pieces of grilled eel, Clear soup, Japanese pickles, Rice

鰻魚 4 片、清湯、腌菜、米饭

うなぎ丼 竹

Take

¥ 2,700

(鰻 3 切・お吸い物・お漬物・ご飯)

3 pieces of grilled eel, Clear soup, Japanese pickles, Rice

鰻魚 3 片、清湯、腌菜、米饭

ご飯大盛り Extra rice 米饭大份 (+ 100g) ¥100

薬味 (ねぎ・わさび) Green onion and wasabi 葱花和芥末 ¥50

※全ての料理が無料で肝吸いに変更できます。

一品

A la carte
点菜服务



肝焼き

Grilled eel liver 烤鰻鱼肝

¥ 1,000

鰻の肝5尾分使用しております。
数に限りがございます。ご了承下さい。



長焼 (1尾)

¥ 3,900

One whole grilled eel with sauce 一条酱汁烤鰻鱼

蒲焼 (半尾)

¥ 2,400

Half size grilled eel with sauce 半身酱汁烤鰻鱼



白焼 (1尾)

¥ 3,900

One whole grilled eel without sauce 一条无酱汁烤鰻鱼

半身 (半尾)

¥ 2,400

Half size grilled eel without sauce 半身无酱汁烤鰻鱼

※白焼はわさび・柚子胡椒どちらかお選び下さい。

You can choose yuzu pepper or wasabi 您可以选择柚子胡椒或山葵

一品

A la carte
点菜服务



うまき

¥ 1,050

broiled eel wrapped in an omelet 蒲烧鳗鱼煎蛋卷



だしまき

¥ 550

Japanese omelet 日本玉子烧



枝豆

¥ 450

Boiled green soybeans 煮青豆

ご飯

Rice 米饭

¥ 200

お漬物

Japanese pickles 腌菜

¥ 300

お吸い物

Clear soup 清汤

¥ 300

肝吸い

Clear soup with an eel liver 鳗鱼肝清汤

¥ 300

一品

A la carte
点菜服务



おすすめ Recommended

鰻のコンフィ ¥ 820



低温の油でじっくりと時間をかけて煮込んだ鰻のコンフィ。
ハーブの香りが鰻を包み込み、日本酒との相性も◎です。

Confit is a slow-cooked dish in low-temperature oil
用低温油慢煮的鰻鱼

骨せんべい ¥ 450

Deep-fried eel bones 炸鰻鱼骨



鰻の生姜煮 ¥ 500

Eel stewed with sweet and spicy ginger 甜辣姜汁炖鰻鱼

ひもポン ¥ 500

A specialty dish using eel intestines (seasoned with ponzu)

用鰻鱼肠制作的特色料理 (用橙醋调味)



鰻の奈良漬 ¥ 500

Grilled eel with sake lees 酒粕腌鰻鱼

珍味三種盛り (鰻の生姜煮・ひもポン・鰻の奈良漬) ¥ 800

Eel stewed with sweet and spicy ginger, A specialty dish using eel intestines (seasoned with ponzu), Grilled eel with sake lees
甜辣姜汁炖鰻鱼、用鰻鱼肠制作的特色料理 (用橙醋调味)、酒粕腌鰻鱼

飲物

Drinks

生ビール サッポロえびす (中) Draft beer (medium)	¥ 6 0 0
瓶ビール キリン(一番搾り・ラガー) Bottled beer	¥ 6 5 0
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	¥ 4 0 0
本絞りチューハイレモン Chu-hi (Japanese spirits with soda and lemon)	¥ 6 0 0
角ハイボール Whiskey and soda	¥ 6 0 0
ウーロン茶 (Hot・Ice) Oolong tea (Hot or Cold)	オレンジジュース Orange juice
コーラ Coke	三ツ矢サイダー Soda
	各 ¥ 3 0 0

◎ビール・ハイボールなどに合うオススメ一品◎

The perfect dish to pair with drinks 最适合搭配酒类的佳肴



肝焼き ¥1000

Grilled eel liver
烤鰻魚肝



うまき ¥1050

broiled eel wrapped in an omelet
蒲焼鰻魚煎蛋卷



骨せんべい ¥450

Deep-fried eel bones
炸鰻魚骨

飲物(地酒)

Local sake

【日本酒】

奈良県は「日本精酒発祥の地」として知られています。
そんな奈良の地酒と鰻を是非お楽しみ下さい。



奈良限定販売のお酒！

三諸杉 特別純米

フルーツの様な穏やかな吟醸香・
軽やかな飲み口。

(Hot or Cold)

熱燗 or 冷酒 150ml ¥800



「個性派」を楽しみたい方におすすめ！

花巴 水もと純米

ヨーグルトやチーズ等の発酵の
酸を感じさせ、コクがある。

(Hot or Cold)

熱燗 or 冷酒 150ml ¥800



食中酒に最適で鰻との相性も◎

吉野杉の樽酒 銚子丸

☆日本初！元祖『瓶詰め樽酒』☆
杉の清々しい香りと独特のコクと
旨味が絶妙に調和したお酒。

(Hot or Cold)

熱燗 or 冷酒 1合瓶(180ml) ¥850



燗向きのお酒。手に入らないレアもの！

百楽門 完熟純米吟醸 原酒

辛口ながらまろやかで
コクのある味わい・キリッと
した喉越しのお酒。

(Hot or room temperature)

熱燗 or 常温 150ml ¥950



鰻との相性◎！

春鹿 超辛口

穏やかな香りとまろやかな
口当たりと、凛としたキレの良さ。

冷酒 (Cold) 2瓶(300ml) ¥950



食中酒に最適で鰻との相性も◎

悠久の光 純米

すっきりまろやかな口当たりと
芳醇な香り。
女性にも好評のお酒。

冷酒 (Cold) 150ml ¥800



☆おすすめ☆鰻との相性◎！

みむろ杉 特別純米辛口

フレッシュな香り、含むと爽やかな旨味ときれいな酸とコクを持ち、キレ良く流れる辛口。



冷酒 (Cold) ワイングラス ¥800

日本酒初心者の方にもおすすめ☆

風の森

微炭酸で洋梨のような爽やかな香りと、フルーティーな味わい。



冷酒 (Cold) ワイングラス ¥800

【焼酎】

芋

みかけによらず

奈良の御所市で育った大和芋。かたちのいびつな芋たちが「みかけによらず」すっきりとした味わい。



ロック	水割り	お湯割り	
on the rocks	with water	with hot water	¥800

◎日本酒に合うオススメ一品◎

Dishes that pair perfectly with sake 与清酒绝配的菜肴



迷ったらコレ! Recommended

珍味三種盛り (鰻の生姜煮・ひもポン・鰻の奈良漬) ¥800

Eel stewed with sweet and spicy ginger, A specialty dish using eel intestines (seasoned with ponzu), Grilled eel with sake lees
甜辣姜汁炖鰻鱼、用鰻鱼肠制作的特色料理 (用橙醋调味)、酒粕腌鰻鱼

白焼 ¥3900

One whole grilled eel without sauce
一条无酱汁烤鰻鱼

半身 ¥2400

Half size grilled eel without sauce
半身无酱汁烤鰻鱼



鰻のコンフィ ¥820

Confit is a slow-cooked dish in low-temperature oil
用低温油慢煮的鰻鱼

(You can choose yuzu pepper or wasabi)

お土産

Take out

Special Una-ju box (6 pieces of eel)

特製うな重弁当 (6切) ￥5,000

Una-ju box (5 pieces of eel)

うな重弁当 (5切) ￥4,200

Ma-tsu box (4 pieces of eel)

松弁当 (4切) ￥3,500

Ta-ke box (3 pieces of eel)

竹弁当 (3切) ￥2,700

One whole grilled eel (with sauce or without sauce)

長焼 ・ 白焼 (1尾) ￥3,900

Half size grilled eel (with sauce or without sauce)

蒲焼 ・ 半身 (半尾) ￥2,400

Rice with chopped eel

鰻ご飯 (鰻を細かく刻み、タレご飯と混ぜたもの) ￥500

Deep-fried eel bones

骨せんべい ￥450

Melon marinated in sake lees

瓜の奈良漬け **※要冷蔵** (65g) ￥500
(130g) ￥1,000

Grilled eel with sake lees

鰻の奈良漬け **※要冷蔵** ￥700

broiled eel wrapped in an omelet

うまき **※販売期間** 11月~3月末 ￥1,050

Japanese omelet

だしまき **※販売期間** 11月~3月末 ￥550

