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頂きます。

※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 鰻鱼

厳選された養殖活鰻を使用。

Using carefully selected farmed live eels.
精选养殖活鳗鱼。

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.　　装有米饭和烤鳗鱼的盒子。

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

鰻鱼6片、清汤、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

鰻鱼5片、清汤、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杯目はそのままで、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.　　鱼和米饭分开装的。

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

一条酱汁烤鳗鱼、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

一条无酱汁烤鳗鱼、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

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

鰻鱼４片、清汤、腌菜、米饭

うなぎ丼　竹　Take　￥２,７００

（鰻３切・お吸い物・お漬物・ご飯）

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

鰻鱼３片、清汤、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　烤鳗鱼肝　￥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　一条酱汁烤鳗鱼

蒲焼（半尾）　￥２,４００

Half size grilled eel with sauce　半身酱汁烤鳗鱼

白焼（１尾）　￥３,９００

One whole grilled eel without sauce　一条无酱汁烤鳗鱼

半身（半尾）　￥２,４００

Half size grilled eel without sauce　半身无酱汁烤鳗鱼

※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 ￥200

Rice　米饭

お漬物 ￥300

Japanese pickles　腌菜

お吸い物 ￥300

Clear soup　清汤

肝吸い ￥300

Clear soup with an eel liver　鳗鱼肝清汤

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
用低温油慢煮的鳗鱼

骨せんべい　￥４５０

Deep-fried eel bones　炸鳗鱼骨

鰻の生姜煮　￥５００

Eel stewed with sweet and spicy ginger　甜辣姜汁炖鳗鱼

ひもポン　￥５００

A specialty dish using eel intestines（seasoned with ponzu）
用鳗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　酒粕腌鳗鱼

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　甜辣姜汁炖鳗鱼、用鳗鱼肠制作的特色料理（用橙醋调味）、酒粕腌鳗鱼

飲物 Drinks

生ビール　サッポロえびす（中） Draft beer（medium）	￥６００
瓶ビール　キリン(一番搾り・ラガー) Bottled beer	￥６５０
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	￥４００
本絞りチューハイレモン Chu-hi (Japanese spirits with soda and lemon)	￥６００
角ハイボール Whiskey and soda	￥６００

ウーロン茶（Hot・Ice）
Oolong tea (Hot or Cold)

コーラ
Coke

オレンジジュース
Orange juice

三ツ矢サイダー
Soda

各￥３００

◎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
烤鳗鱼肝

うまき￥1050

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

骨せんべい￥450

Deep-fried eel bones
炸鳗鱼骨

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
甜辣姜汁炖鳗鱼、用鳗鱼肠制作的特色料理（用橙醋调味）、酒粕腌鳗鱼

白焼￥3900

One whole grilled eel without sauce
一条无酱汁烤鳗鱼

半身￥2400

Half size grilled eel without sauce
半身无酱汁烤鳗鱼

(You can choose yuzu　pepper or wasabi)

鰻のコンフィ￥820

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

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

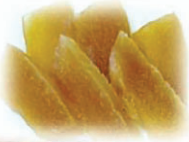
One whole grilled eel (with sauce or without sauce)
長焼 ・ 白焼（1尾） ￥3,900

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