

夏 限定

とろろたっぷり、
暑い夏を乗り切る夏の鰻メニュー



うなぎとろろ丼

税込 2,980 円

うなぎとろろ丼、吸い物、冷奴、漬物

吸い物をみそ汁に変更できます（ひつまぶしやうなぎ丼も変更できます）



うなぎとろろ丼(吸い物)
(海藻サラダ付)

税込 3,280 円



まぐろとろろ丼(味噌汁)
(冷奴付き)

税込 1,400 円



トッピングとろろ
(ひつまぶしにトッピングも可)

税込 200 円

鰻の豆知識
～栄養素～

★鰻に豊富に含まれるビタミンA、ビタミンB群とは★

ビタミンAは皮膚や粘膜の新陳代謝を促進し、美肌を保つ働きのある栄養素。
ビタミンB群、中でもビタミンB1とB2を豊富に含んでおり、ビタミンBは
「肌とエネルギー代謝のビタミン」と言われる栄養素となります。

鰻はスタミナ食として広く認知されておりますが、これら豊富な栄養素から美容に
最適な食材でもあるのです。夏バテ対策、美容対策にぜひ鰻を！！