



お持ち帰り メニュー



せいろ蒸し 3200 円(税込)
蒸した鰻はほろほろ柔らか。鰻の旨味が染み込んだほくほくご飯とご一緒に。



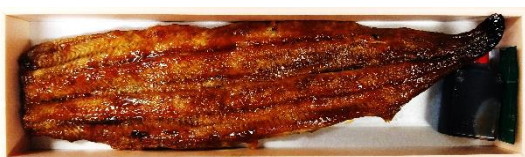
うな丼 3200 円(税込)
焼きたて鰻の皮はぱりっと香ばしく身はふくら。濃厚なタレと絡みます。



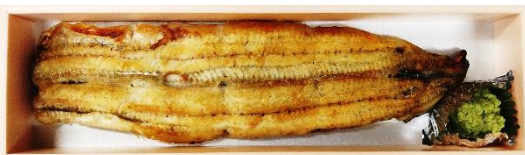
せいろ蒸し小 2200 円(税込)
うなぎ半身と、ご飯はお茶碗一杯分くらいの量です。

追加タレ 100 円/1 個

追加ふくら 100 円/1 枚



蒲焼き 2400 円(税込)
自家製タレと山椒付き



白焼き 2400 円(税込)
わさび付き



うなぎや

営業時間11:00~14:00/17:00~22:00(LO21:00)

定休日水曜日、第1火曜日

電話番号54-8700

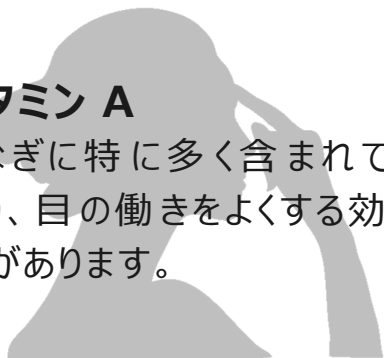
住所〒910-0804福井市高木中央2丁目4118



**うなぎはビタミンやミネラル等が豊富で
栄養価が高くバランスの良い食品です。**

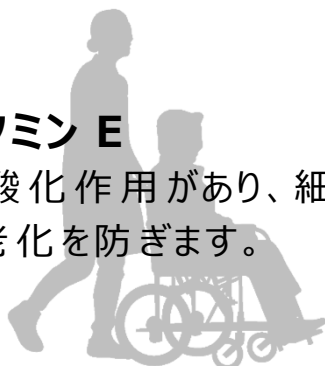
ビタミン A

うなぎに特に多く含まれており、目の働きをよくする効果があります。



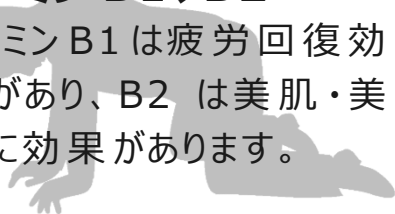
ビタミン E

抗酸化作用があり、細胞の老化を防ぎます。



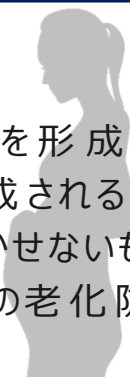
ビタミン B1、B2

ビタミン B1 は疲労回復効果があり、B2 は美肌・美容に効果があります。



DHA

脳細胞を形成し胎児の脳が形成される時期の母体に欠かせないものです。認知症の老化防止にも。



ビタミン D

カルシウムやリンの吸収を助け、骨を強くします。



EPA

コレステロールや中性脂肪を減らす働きがあります。脳梗塞や心筋梗塞といった血液の病気の予防に効果があります。

