

活鰻への

うなぎの生きていける環境はごく限られる。

そんな繊細なうなぎの中でも

産地証明書付きの物だけに

とことんこだわった。

こだわり



01 水分量

ふっくらと美味しいうなぎにするために、うな雅では素焼きから本焼きまで、すべて手焼きで行う。



02 秘伝のたれ

創業以来、改良を重ね、こだわり抜いた秘伝のたれ。



03 焼き味

「焼き目」を育てて焼き味を作る。焼きには一生を懸けて。



うなぎ逸品



串物

黒短尺	400円	かぶと	214円
白短尺	400円	肝串 タレ又は塩	390円
塩短尺	400円	レバー タレ又は塩	390円
くし巻きタレ	368円	バラ	369円
くりから山葵醤油	374円	ヒレ巻き	390円
皮	390円	ひげタレ	390円

蒲焼き

【一人前】1,100円

白焼き

【一人前】1,100円

塩焼きおろし

【一人前】1,100円

最古の鰻料理 蒲の穂焼き

【特上】1,050円


【並】850円

う巻き

【一人前】500円

うなぎ逸品




 うなぎの昆布め

【一人前】800円


 肝刺し

650円

 うざく



650円

 うなぎ蒲焼きの茶碗蒸し

580円




 骨せんべい


468円

 名物 鰻也

【一人前2個】550円


 ミニうなぎ重

1,350円

 うなぎ屋の焼きおにぎり

【1個】450円



 細巻き うなぎゅう

600円

 肝吸い

450円

御膳



うな重御膳

うな重・肝吸い・小鉢・香の物・甘味

4,400円

白蒲うな重御膳

鰻蒲焼き白焼き重・季節の一品・肝吸い・香の物・甘味

4,500円

蒲焼き御膳

鰻蒲焼き・季節の一品・肝吸い・香の物・甘味

【松】4,400円

【梅】3,800円

せいろ蒸し御膳

せいろ蒸し・季節の一品・肝吸い・香の物 甘味

【特上】4,800円

【並】4,200円

白蒲御膳

うな重・白焼き・小鉢・進肴・肝吸い・香の物・甘味


6,600円

お子様うな重御膳


うな重・茶碗蒸し・お吸い物・デザートアイス

1,380円

懐石料理

 おまかせ懐石

8,000円～[ご予算に応じて]

冬季限定
 おまかせ う鍋懐石

7,000円～

※コースの内容は季節や仕入れ状況によって変わります。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

事前予約が必要です。

当店の「懐石料理」はどれも、その季節の旬の食材を
多く使用しており、一つ一つ手作りでご提供致しております。

そのため、事前のご予約をお願いしております。

また、季節や仕入れ状況によって、コースの内容を決めております。

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

そのほか細かなサービスに関しましてはできる限り

対応いたしますのでお気軽にお申し付けください。

※価格は全て税込表記です。


うなぎ以外

- | | |
|--------------------------|--------------|
| 茶豆 | 400円 |
| 茶碗蒸し | 420円 |
| 合鴨たたき | 【一人前】 700円 |
| 本日の和牛炙り焼き | 【一人前】 1,700円 |
| カマンベール蒲焼 | 480円 |
| カマンベールチーズ | 480円 |
| 漬物盛り合わせ | 800円 |
| あいすもなか
(バニラ・本日のジェラート) | 600円 |
| きなこもち | 680円 |
| うなぎ屋のみたらし団子 | 【二本】 600円 |

お飲み物

 **プレミアムクラフトジン** 1,000円

◆ 季の美 京都ドライジン山椒ジンソーダ


 **ウイスキー** (ハイボール・水割り・ロック)

◆ 竹鶴 700円

◆ 山崎 900円

◆ 響 1,100円

 **うなぎ屋のあつかん(骨酒)** 1,000円

 **焼酎** ※氷代 / 300円・炭酸水500mlペットボトル / 300円

米 焼 酎	◆ しろ	グラス / 600円	ボトル / 3,000円
	◆ とりかい		グラス / 800円
	◆ 大石		グラス / 700円

芋 焼 酎	◆ 魔王		グラス / 1,000円
	◆ 島美人	グラス / 600円	ボトル / 3,000円
	◆ 倉岳		グラス / 600円

麦 焼 酎	◆ 二階堂	グラス / 600円	ボトル / 3,000円
	◆ 蔵八		グラス / 600円

お飲み物

ビール

- ◆ 生ビール(キリン一番搾り) 680円
- ◆ 熊本トマトビア 700円
- ◆ 本日のクラフトビール 800円~
- ◆ アサヒスーパードライ(中瓶) 800円
- ◆ ノンアルコールビール キリンゼロイチ 580円

熊本名産フルーツサワー 各650円

- ◆ 熊本REDトマト ◆ 天草晩柑
- ◆ デコポン ◆ かぼす
- ◆ 甘夏

【ノンアルコール】 熊本名産フルーツスカッシュ 各550円

- ◆ 熊本REDトマト ◆ 天草晩柑
- ◆ デコポン ◆ かぼす
- ◆ 甘夏

ソフトドリンク

- ◆ 生搾りジュース 各600円
ブルーベリー・ザクロ・リンゴ・パイナップル
- ◆ ウーロン茶 450円

お飲み物

赤ワイン

品名	国	容量	価格(税込)
エリターージュ 赤	フランス	750ml	3,800円
シャトーヴァリ ベルジュラックルージュ	フランス	750ml	4,300円
エリクシール	フランス	750ml	5,500円
バンドール キュヴェ インディア デュベレ・バレッラ	フランス	750ml	9,000円

白ワイン

品名	国	容量	価格(税込)
ガンマオーガニック ソーヴィニヨンブラン	チリ	750ml	3,500円
ジェルソ ビアンコ	イタリア	750ml	4,300円
エルヴェ ヴィルマードソーヴィニヨン	フランス	750ml	6,000円
ヴィレ・クレッセ レビネ	フランス	750ml	8,000円
熊本ワイン 菊鹿シャルドネ	日本	750ml	9,000円

シャンパン

品名	国	容量	価格(税込)
ヴーヴクリコ ブリュット イエロー	フランス	750ml	18,000円

※価格は全て税込表記です