

熊本上乃裏

うな雅

UNAMASA
Kaminoura-Kumamoto



つき足しながら使う鰻のタレは、他では再現できない門外不出の秘伝の味。厳選した国産鰻のみを使い、様々な調理法で鰻をお楽しみいただけます。季節感溢れる和の味覚と鰻料理が融合する匠の味をぜひご賞味ください。



【うなぎ4切】



うな雅の匠の味を
味わいつくす
デラックスな鰻弁当。

1 卵 小麦 大豆

白焼き蒲焼き 幕の内弁当

[蒲焼き/白焼き/う巻き/その他惣菜]

税込 3,480円



うな重弁当

香ばしく焼き上げた国産鰻。絶妙な炊き加減のご飯。秘伝のタレ。3つのこだわりが詰まった最高級のうな重弁当。



2 小麦 大豆

うな重弁当 [特上]

税込 3,550円



3 小麦 大豆

うな重弁当 [松]

税込 2,980円



4 小麦 大豆

うな重弁当 [竹]

税込 2,280円



一品料理

おつまみやサイドメニューの一品に。
鰻の魅力を余す事なく



5 う巻き 税込 1,180円
卵 小麦 大豆

6 骨せんべい 税込 450円

7 肝吸い 税込 380円
小麦 大豆

蒲焼き・白焼き

奥深いコクのある
秘伝タレと絶妙に
焼き上げた鰻



8 小麦 大豆

蒲焼き

[1尾] 税込 3,300円 / [ハーフ] 税込 1,750円

鰻本来の
素材の味を
存分に味わえる

9 小麦 大豆

白焼き

[1尾] 税込 3,300円 / [ハーフ] 税込 1,750円



※ご案内しているアレルギー物質項目は、食品衛生法にて表示が義務付けられている特定原材料8品目です。アレルギー情報は、原材料を確認して表示しております。アレルギー物質に対する感受性は個人差があり、微量の混入でも発症する場合がございますので、最終的なご購入につきましては専門医にご相談の上、お客様ご自身でご判断ください。