

# MENU

※All prices are subject to a 10% consumption tax



※Seasoned with a sweet soy-based sauce

# 焼うな富士

## Unagi Donburi



Crispy, fluffy, soft and moist. Unafuji's full-volume Donburi with the great-sized blue eel in their prime.



Kimoiri Unagi Donburi

### B1 Unagi Donburi S ¥4,910

うなぎ丼

Char-grilled 5/6-size eel Donburi+ clam soup, pickles, and grilled eel pieces dressed with sake lees

### B3 Kimoiri Unagi Donburi R ¥7,390

肝入りうなぎ丼

Char-grilled whole-size eel Donburi topped with char-grilled eel liver + clam soup, pickles, and grilled eel pieces dressed with sake lees

### B2 Unagi Donburi - Superior R ¥5,640

上うなぎ丼

Char-grilled whole-size eel Donburi + clam soup, pickles, and grilled eel pieces dressed with sake lees

## Hitsumabushi



Nagoya classic. Thin strips of char-grilled unagi on the steamed rice serving each time to the rice bowl, and enjoy them in your favorite way.



Hitsumabushi-Superior

### C1 Hitsumabushi - Superior R ¥5,640

上ひつまぶし

Thin strips of char-grilled whole-size eel on the bed of steamed rice + clam soup, pickles served with condiments - wasabi, spring onion, and dashi broth

### C3 Hitsumabushi - Deluxe L ¥7,840

特上ひつまぶし

Thin strips of char-grilled one and half eels on the bed of steamed rice + clam soup, pickles served with condiments - wasabi, spring onion, and dashi broth

### C2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior R ¥7,390

肝入り上ひつまぶし

Thin strips of char-grilled whole-size eel on the bed of steamed rice topped with grilled eel liver + clam soup, pickles served with condiments - wasabi, spring onion, and dashi broth

### C4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe L ¥9,590

肝入り特上ひつまぶし

Thin strips of char-grilled one and half eels on the bed of steamed rice topped with grilled eel liver + clam soup, pickles served with condiments - wasabi, spring onion, and dashi broth

## How to enjoy the Hitsumabushi

ひつまぶしの食べ方

- 1 Divide Hitsumabushi into the quarter and serve it to the bowl each time.
- 2 Firstly, enjoy as is to begin with.



- 3 Secondly, serve with spring onion and wasabi.



- 4 Thirdly, pour over the dashi broth and enjoy them.
- 5 Finally, repeat your favorite way.



Please don't hesitate to let us know if you need some more condiments or broth to refill.



Nagayaki Zen

### D1 Nagayaki Zen 長焼き膳 ¥5,840

Char-grilled whole-size eel served with grilled eel pieces with sake lees, + steamed rice, clam soup, and pickles

### D3 Shirayaki Zen 白焼き膳 ¥5,840

Char-grilled whole-size eel seasoned with salt served with wasabi and soy sauce + Grilled eel pieces dressed with sake lees, steamed rice, clam soup, and pickles

## A la carte menu



Umaki



Uzaku

### E1 Nagayaki 長焼き 照 ¥4,400

Char-grilled whole-size eel

### E2 Shiroyaki 白焼き ¥4,400

Char-grilled whole-size eel seasoned with salt

### E3 Kimoyaki 肝焼き 照 ¥1,750

Char-grilled eel liver

### E4 Umaki うまき ¥1,680

Omelette filled with a grilled eel (2 pieces)

### E5 Uzaku うざく ¥1,680

Vinegared grilled eel strips with sliced cucumber

### E6 UnaKasu うな粕 ¥1,680

Grilled eel pieces dressed with sake lees

## Take out

ALL 照



うなぎ丼

### F1 Kabayaki box R 4 pcs ¥3,270

### F2 Kabayaki box L 5 pcs ¥3,960

### F3 Kabayaki box Ex.L 6 pcs ¥4,650

ひつまぶし(上)

### F4 Hitsumabushi R ¥5,000

ひつまぶし(特上)

### F5 Hitsumabushi L ¥7,070



# MENU

※需另加 10% 增值稅。



## 焼うな富士

### Unagi Donburi



香脆、鬆軟、嫩滑。一碗豐盛的米飯上有肥美的綠色大鰻魚。



Kimoiri Unagi Donburi

**B1 Unagi Donburi** **S** ¥4,910

うなぎ丼  
炭燒鰻魚碗(5/6) + 醃菜、蛤蜊湯、酒糟醃鰻魚

**B3 Kimoiri Unagi Donburi** **R** ¥7,390

肝入りうなぎ丼  
炭燒鰻魚飯配鰻魚心 + 醃菜、蛤蜊湯、酒糟醃鰻魚

**B2 Unagi Donburi - Superior** **R**

上うなぎ丼 ¥5,640  
炭燒鰻魚碗 + 醃菜、蛤蜊湯、酒糟醃鰻魚

### Hitsumabushi



名古屋的經典美食。剝碎的鰻魚可從大盆中盛入碗中，按您的喜好食用。



Hitsumabushi-Superior

**C1 Hitsumabushi - Superior** **R**

上ひつまぶし ¥5,640  
炭燒鰻魚，切成細末，放在一大碗飯上。  
+ 蛤蜊湯、醃菜、佐料 - 山葵、蔥和魚湯

**C3 Hitsumabushi - Deluxe** **L**

特上ひつまぶし ¥7,840  
燒焦的一條半鰻魚薄條放在蒸飯上  
+ 蛤蜊湯、醃菜、佐料 - 山葵、蔥和魚湯

**C2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior** **R**

肝入り上ひつまぶし ¥7,390  
炭燒鰻魚，切成細末，放在一大碗飯上。淋上烤鰻魚肝  
+ 蛤蜊湯、醃菜、佐料 - 山葵、蔥和魚湯

**C4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe** **L**

肝入り特上ひつまぶし ¥9,590  
燒焦的一條半鰻魚薄條放在蒸飯上，淋上烤鰻魚肝  
+ 蛤蜊湯、醃菜、佐料 - 山葵、蔥和魚湯

### How to enjoy the Hitsumabushi

ひつまぶしの食べ方

- 1 將炭燒鰻魚飯分成四分之一，每次盛到碗中。
- 2 首先，請按原樣享用。



- 3 其次，配上蔥和芥末。



- 4 第三，淋上魚湯享用。



- 5 最後，重複您喜歡的方式。

如果您需要更多的佐料或湯汁補充，請不要猶豫，馬上通知我們。



Nagayaki Zen

**D1 Nagayaki Zen** **照** 長焼き膳 ¥5,840

炭燒鰻魚 (+ 蛤蜊湯、醃菜、米飯) + 酒糟醃鰻魚

**D3 Shirayaki Zen** 白焼き膳 ¥5,840

烤鰻魚 (+ 蛤蜊湯、醃菜、米飯) + 酒糟醃鰻魚

### A la carte menu



Umaki

**E1 Nagayaki** 長焼き **照** ¥4,400  
炭燒鰻魚

**E2 Shiroyaki** 白焼き ¥4,400  
烤鰻魚

**E3 Kimoyaki** 肝焼き **照** ¥1,750  
烤鰻魚肝

**E4 Umaki** うまき ¥1,680  
蛋包鱈糊

**E5 Uzaku** うざく ¥1,680  
醃菜和醋烤鰻魚

**E6 UnaKasu** うな粕 ¥1,680  
酒糟醃鰻魚



Uzaku

### Take out

ALL **照**



うなぎ丼

**F1 Kabayaki box** **R** 4 pcs ¥3,270  
**F2 Kabayaki box** **L** 5 pcs ¥3,960  
**F3 Kabayaki box** **Ex.L** 6 pcs ¥4,650

ひつまぶし(上)  
**F4 Hitsumabushi** **R** ¥5,000

ひつまぶし(特上)  
**F5 Hitsumabushi** **L** ¥7,070



# MENU

※包括 10% 的消费税



## 焼うな富士

### Unagi Donburi



酥脆、松软、鲜嫩。一碗丰盛的米饭，浇上肥美的大青鳢。



Kimoiri Unagi Donburi

**B1 Unagi Donburi** **S** ¥4,910

うなぎ丼  
鳗鱼盖饭(5/6)+酒糟腌黄鳢、蛤蜊汤、泡菜

**B3 Kimoiri Unagi Donburi** **R** ¥7,390

肝入りうなぎ丼  
鳗鱼盖饭浇上鳗鱼心+酒糟腌黄鳢、蛤蜊汤、泡菜

**B2 Unagi Donburi - Superior** **R**

上うなぎ丼 ¥5,640  
鳗鱼盖饭+酒糟腌黄鳢、蛤蜊汤、泡菜

### Hitsumabushi



名古屋的经典美食。将鳗鱼切成细末，既可以放在锅里，也可以放在碗里，随心所欲地享用。



Hitsumabushi-Superior

**C1 Hitsumabushi - Superior** **R**

上ひつまぶし ¥5,640

烧烤整条鳗鱼薄条放在蒸饭上  
+蛤蜊汤、腌菜、佐料-山葵、葱和鱼汤

**C3 Hitsumabushi - Deluxe** **L**

特上ひつまぶし ¥7,840

蒸米饭上的炭烧一条半鳗鱼薄条  
+蛤蜊汤、泡菜、配以、佐料-芥末、葱和鱼汤

**C2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior** **R**

肝入り上ひつまぶし ¥7,390

在蒸米饭上铺上烤好的整条鳗鱼薄条，上面浇上烤鳗鱼肝  
+蛤蜊汤、泡菜、配以、佐料-芥末、葱和鱼汤

**C4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe** **L**

肝入り特上ひつまぶし ¥9,590

在蒸米饭上铺上烧焦的一条半鳗鱼薄条，上面浇上烤鳗鱼肝  
+蛤蜊汤、泡菜、配以、佐料-芥末、葱和鱼汤

### How to enjoy the Hitsumabushi

ひつまぶしの食べ方

1 把蒲烧鳗鱼饭分成四分之一，每次都盛到碗里。

2 首先，按原样享用。



3 其次，配上葱花和芥末。



4 第三，淋上鱼汤，享用。

5 最后，重复您喜欢的做法。



如果您需要更多佐料或汤汁，请随时告诉我们。



Nagayaki Zen

**D1 Nagayaki Zen** **照** 長焼き膳 ¥5,840

炭烧鳗鱼(+腌菜、汤和米饭)+酒糟腌黄鳢

**D3 Shirayaki Zen** 白焼き膳 ¥5,840

烤鳗鱼(+腌菜、汤和米饭)+酒糟腌黄鳢

### A la carte menu



Umaki

**E1 Nagayaki** 長焼き **照** ¥4,400

炭烧鳗鱼

**E2 Shiroyaki** 白焼き ¥4,400

原味烤鳗鱼

**E3 Kimoyaki** 肝焼き **照** ¥1,750

烤鳗鱼肝

**E4 Umaki** うまき ¥1,680

鳗鱼煎蛋配日式高汤

**E5 Uzaku** うざく ¥1,680

腌鳗鱼和黄瓜

**E6 UnaKasu** うな粕 ¥1,680

酒糟腌黄鳢

鱼饼上的两种烤鳗鱼开胃菜



Uzaku

### Take out

ALL **照**



うなぎ丼

**F1 Kabayaki box** **R** 4 pcs ¥3,270

**F2 Kabayaki box** **L** 5 pcs ¥3,960

**F3 Kabayaki box** **Ex.L** 6 pcs ¥4,650

ひつまぶし(上)

**F4 Hitsumabushi** **R** ¥5,000

ひつまぶし(特上)

**F5 Hitsumabushi** **L** ¥7,070



# MENU

※모든 가격에는 10%의 소비세가 부과됩니다.

照 ※데리야끼 소스

# 焼うな富士

## Unagi Donburi 照



Kimoiri Unagi Donburi

**B1 Unagi Donburi S** ¥4,910

うなぎ丼  
5/6 사이즈 장어 숯불구이 돈부리  
+ 조개 수프, 피클, 장어 흰 구이

**B2 Unagi Donburi - Superior R**

上うなぎ丼 ¥5,640  
장어 통째로 숯불구이 돈부리  
+ 조개 수프, 피클, 장어 흰 구이

**B3 Kimoiri Unagi Donburi R** ¥7,390  
肝入りうなぎ丼

장어 숯불구이 덮밥에 장어 심장을 얹었습니다.  
+ 조개 수프, 피클, 장어 흰 구이

## Hitsumabushi 照

나고야의 대명사. 잘게 다진 장어를 그릇에 담아 취향에 맞게 즐길 수 있습니다.'맛있는 먹는 법'을 확인해보자.



Hitsumabushi-Superior

**C1 Hitsumabushi - Superior R** ¥5,640  
上ひつまぶし

숯불에 구운 통장어를 얇게 썰어 찐 밥 위에 얹은  
+ 조개 수프, 피클 양념 - 와사비, 파, 육수

**C2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior R** ¥7,390  
肝入り上ひつまぶし

숯불에 구운 장어를 얇게 썰어 찐 밥 위에 얹은 요리+장어간.  
+ 조개 수프, 피클 양념 - 와사비, 파, 육수

**C3 Hitsumabushi - Deluxe L** ¥7,840  
特上ひつまぶし

숯불에 구운 장어 1.5마리 분량을 얇게 썰어 찐 밥 위에 얹은 요리.  
+ 조개 수프, 피클 양념 - 와사비, 파, 육수

**C4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe L** ¥9,590  
肝入り特上ひつまぶし

숯불에 구운 장어 1.5마리 분량을 얇게 썰어 찐 밥 위에 얹은 요리 + 장어간.

## How to enjoy the Hitsumabushi

ひつまぶしの食べ方

- 1 히츠마부시를 4등분하여 그릇에 담는다.
- 2 먼저 장어와 밥만으로 드세요.



- 3 다음으로 파, 와사비를 곁들여 드세요.



- 4 3번째로 육수를 부어 먹는다.
- 5 마지막으로 원하는 방식으로 드시면 됩니다.



조미료나 육수를 추가하고 싶으시면 직원에게 말씀해 주십시오.



Nagayaki Zen

**D1 Nagayaki Zen** 照 長焼き膳 ¥5,840

장어 숯불구이와  
+ 장어 흰 구이, 밥, 조개탕, 피클

**D3 Shirayaki Zen** 白焼き膳 ¥5,840

장어 흰 구이  
+ 장어 흰 구이, 밥, 조개탕, 절임, 와사비

## A la carte menu



Umaki

**E1 Nagayaki** 長焼き 照 ¥4,400

장어 숯불구이와

**E2 Shiroyaki** 白焼き ¥4,400

장어 흰 구이

**E3 Kimoyaki** 肝焼き 照 ¥1,750

장어간

**E4 Umaki** うまき ¥1,680

일본식 육수와 장어 계란말이 (2개)

**E5 Uzaku** うざく ¥1,680

얇게 썬 오이를 곁들인 장어 초절임

**E6 UnaKasu** うな粕 ¥1,680

장어 흰 구이



Uzaku

## Take out

ALL 照



うなぎ丼

**F1 Kabayaki box R** 4 pcs ¥3,270

**F2 Kabayaki box L** 5 pcs ¥3,960

**F3 Kabayaki box Ex.L** 6 pcs ¥4,650

ひつまぶし(上)

**F4 Hitsumabushi R** ¥5,000

ひつまぶし(特上)

**F5 Hitsumabushi L** ¥7,070