

MENU

※All prices are subject to a 10% consumption tax



※Seasoned with a sweet soy-based sauce

焼うな富士

Gozen



Gozen includes not only Unafuji's well-known unagi but also offers other plates for your seasonal experience.
*All Gozen include vinegared grilled eel, clam soup, and pickles



Unagi Donburi Gozen set

- A1 Nagayaki Gozen set** 長焼き膳 ¥8,750
A set of char-grilled whole eel, assorted appetizers, sashimi, Chawanmushi, and rice
- A2 Unagi Donburi Gozen set - Superior** R 上膳(うなぎ丼) ¥8,750
A set of whole-size eel Donburi, assorted appetizers, sashimi, and Chawanmushi
- A3 Hitsumabushi Gozen set - Superior** R 上膳(ひつまぶし) ¥8,750
A set of Hitsumabushi, assorted appetizers, sashimi, and Chawanmushi
- A4 Unagi Donburi Gozen set** S 小うなぎ膳 ¥6,650
A set of half-size eel Donburi, assorted appetizers, sashimi, and Chawanmushi

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
うなぎ丼
Char grilled 5/6-size eel Donburi
+ clam soup, pickles, and vinegared grilled eel ¥5,400
- B2 Unagi Donburi - Superior** R
上うなぎ丼
Char-grilled whole-size eel Donburi
+ clam soup, pickles, and vinegared grilled eel ¥5,950
- B3 Kimoiri Unagi Donburi** R
肝入り上うなぎ丼
Char-grilled whole-size eel Donburi topped with char-grilled eel liver
+ clam soup, pickles, and vinegared grilled eel. ¥7,830

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
上ひつまぶし ¥5,950
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
- C2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior** R
肝入り上ひつまぶし ¥7,830
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
- C3 Hitsumabushi - Deluxe** L
特上ひつまぶし ¥8,550
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
- C4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe** L
肝入り特上ひつまぶし ¥10,430
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 Teishoku

- D1 Nagayaki Teishoku** S 照
長焼き定食
Char-grilled whole-size eel served with vinegared grilled eel and Chawanmushi
+ steamed rice, clam soup, and pickles ¥6,150

- D3 Shirayaki Teishoku**
白焼き定食
Char-grilled whole-size eel seasoned with salt served with wasabi and soy sauce
+ vinegared grilled eel, Chawanmushi, steamed rice, clam soup, and pickles ¥6,150

A la carte menu

- E1 Nagayaki** 長焼き S 照 ¥5,200
Char-grilled whole-size eel
- E2 Shiroyaki** 白焼き ¥5,200
Char-grilled whole-size eel seasoned with salt
- E3 Kimoyaki** 肝焼き S 照 ¥1,880
Char-grilled eel liver
- E4 Umaki** うまき ¥1,780
Omelette filled with a grilled eel (2 pieces)
- E5 Uzaku** うざく ¥1,780
Vinegared grilled eel strips with sliced cucumber
- E6 Unagi no Kunsei** うなぎの燻製 ¥1,860
Appetizer of sliced smoked eel
- E7 Unagi no Makura** うなぎの枕 ¥1,580
Appetizer of 2 ways of grilled eel on the bed of fishcake

Take out

- ALL S 照
- うなぎ丼
 - F1 Kabayaki box** R 4 pcs ¥4,000
 - F2 Kabayaki box** L 5 pcs ¥4,800
 - F3 Kabayaki box** Ex.L 6 pcs ¥5,600
 - ひつまぶし(上)
 - F4 Hitsumabushi** R ¥5,910
 - ひつまぶし(特上)
 - F5 Hitsumabushi** L ¥8,510



Umaki



Uzaku

MENU

※需另加 10% 增值稅。



焼うな富士

Gozen



除了鰻魚之外，這份豐盛的套餐還包括時令日式料理，例如生魚片和單點料理。



Unagi Donburi Gozen set

- A1 Nagayaki Gozen set** 長焼き膳 ¥8,750
炭燒鰻魚 (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜、米飯) 三種時令開胃菜、三種刺身、蒸蛋羹
- A2 Unagi Donburi Gozen set - Superior** ¥8,750 **R** 上膳 (うなぎ丼)
鰻魚蓋飯 (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜) 三種季節性前菜、三種刺身、蒸蛋羹
- A3 Hitsumabushi Gozen set - Superior** ¥8,750 **R** 上膳 (ひつまぶし)
炭燒鰻魚飯 (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜) 三種季節性前菜、三種刺身、蒸蛋羹
- A4 Unagi Donburi Gozen set** ¥6,650 **S** 小うなぎ膳
炭燒鰻魚碗 (半份) (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜) 三種季節性前菜、三種刺身、蒸蛋羹

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** ¥5,400 **S**
うなぎ丼
炭燒鰻魚碗 (5/6) + 醃菜、蛤蜊湯、醃菜和醋烤鰻魚
- B2 Unagi Donburi - Superior** ¥5,950 **R**
上うなぎ丼
炭燒鰻魚碗 + 醃菜、蛤蜊湯、醃菜和醋烤鰻魚
- B3 Kimoiri Unagi Donburi** ¥7,830 **R**
肝入りうなぎ丼
炭燒鰻魚飯配鰻魚心 + 醃菜、蛤蜊湯、醃菜和醋烤鰻魚

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** ¥5,950 **R**
上ひつまぶし
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
- C2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior** ¥7,830 **R**
肝入り上ひつまぶし
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
- C3 Hitsumabushi - Deluxe** ¥8,550 **L**
特上ひつまぶし
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
- C4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe** ¥10,430 **L**
肝入り特上ひつまぶし
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 Teishoku

- D1 Nagayaki Teishoku** ¥6,150 **照**
長焼き定食
炭燒鰻魚 (+ 蛤蜊湯、醃菜、米飯)
+ 蒸蛋羹 + 醃菜和醋烤鰻魚

- D3 Shirayaki Teishoku** ¥6,150
白焼き定食
烤鰻魚 (+ 蛤蜊湯、醃菜、米飯)
+ 蒸蛋羹 + 醃菜和醋烤鰻魚



Umaki



Uzaku

A la carte menu

- E1 Nagayaki** 長焼き ¥5,200 **照**
炭燒鰻魚
- E2 Shiroyaki** 白焼き ¥5,200
烤鰻魚
- E3 Kimoyaki** 肝焼き ¥1,880 **照**
烤鰻魚肝
- E4 Umaki** うまき ¥1,780
蛋包鱈糊
- E5 Uzaku** うざく ¥1,780
醃菜和醋烤鰻魚
- E6 Unagi no Kunsei** うなぎの燻製 ¥1,860
煙燻鰻魚
- E7 Unagi no Makura** うなぎの枕 ¥1,580
魚餅上的兩種烤鰻魚開胃菜

Take out

- ALL** **照**
- うなぎ丼
- F1 Kabayaki box** **R** 4 pcs ¥4,000
- F2 Kabayaki box** **L** 5 pcs ¥4,800
- F3 Kabayaki box** **Ex.L** 6 pcs ¥5,600
- ひつまぶし (上)
- F4 Hitsumabushi** **R** ¥5,910
- ひつまぶし (特上)
- F5 Hitsumabushi** **L** ¥8,510



MENU

※包括 10% 的消费税

照 ※照烧酱

焼うな富士

Gozen

照

除了鳗鱼, 这道丰盛的套餐还包括生鱼片和单点菜肴, 为您提供时令日本美食体验。



Unagi Donburi Gozen set

- A1 Nagayaki Gozen set** 長焼き膳 ¥8,750
炭烧鳗鱼 (+ 腌鳗鱼和黄瓜、蛤蜊汤、泡菜、白米饭) 三道时令开胃菜、三种生鱼片、蒸鸡蛋羹
- A2 Unagi Donburi Gozen set - Superior** ¥8,750 **R** 上膳 (うなぎ丼)
鳗鱼盖饭 (+ 腌鳗鱼和黄瓜、蛤蜊汤和泡菜) 三种时令开胃菜、三种生鱼片、蒸鸡蛋羹
- A3 Hitsumabushi Gozen set - Superior** ¥8,750 **R** 上膳 (ひつまぶし)
蒲烧鳗鱼饭 (+ 腌鳗鱼和黄瓜、蛤蜊汤和泡菜) 三种时令开胃菜、三种生鱼片、蒸鸡蛋羹
- A4 Unagi Donburi Gozen set** ¥6,650 **S** 小うなぎ膳
鳗鱼碗 (半份) (+ 腌鳗鱼和黄瓜、蛤蜊汤和泡菜) 三种时令开胃菜、三种生鱼片、蒸鸡蛋羹

Unagi Donburi

照

酥脆、松软、鲜嫩。一碗丰盛的米饭, 浇上肥美的大青鳗。



Kimoiri Unagi Donburi

- B1 Unagi Donburi** ¥5,400 **S**
うなぎ丼
鳗鱼盖饭 (5/6) + 腌鳗鱼和黄瓜、蛤蜊汤、泡菜
- B2 Unagi Donburi - Superior** ¥5,950 **R**
上うなぎ丼
鳗鱼盖饭 + 腌鳗鱼和黄瓜、蛤蜊汤、泡菜
- B3 Kimoiri Unagi Donburi** ¥7,830 **R**
肝入りうなぎ丼
鳗鱼盖饭 浇上鳗鱼心 + 腌鳗鱼和黄瓜、蛤蜊汤、泡菜

Hitsumabushi

照

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** ¥5,950 **R**
上ひつまぶし
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
- C2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior** ¥7,830 **R**
肝入り上ひつまぶし
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
- C3 Hitsumabushi - Deluxe** ¥8,550 **L**
特上ひつまぶし
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
- C4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe** ¥10,430 **L**
肝入り特上ひつまぶし
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 Teishoku

- D1 Nagayaki Teishoku** ¥6,150 **照**
長焼き定食
炭烧鳗鱼 (+ 腌菜、汤和米饭)
+ 茶碗蒸鸡蛋羹 + 腌鳗鱼和黄瓜
- D3 Shirayaki Teishoku** ¥6,150
白焼き定食
烤鳗鱼 (+ 腌菜、汤和米饭)
+ 茶碗蒸鸡蛋羹 + 腌鳗鱼和黄瓜

A la carte menu

- E1 Nagayaki** 長焼き ¥5,200 **照**
炭烧鳗鱼
- E2 Shiroyaki** 白焼き ¥5,200
原味烤鳗鱼
- E3 Kimoyaki** 肝焼き ¥1,880 **照**
烤鳗鱼肝
- E4 Umaki** うまき ¥1,780
鳗鱼煎蛋配日式高汤
- E5 Uzaku** うざく ¥1,780
腌鳗鱼和黄瓜
- E6 Unagi no Kunsei** うなぎの燻製 ¥1,860
熏鳗鱼
- E7 Unagi no Makura** うなぎの枕 ¥1,580
鱼饼上的两种烤鳗鱼开胃菜

Take out

- ALL** **照**
- うなぎ丼
- F1 Kabayaki box** ¥4,000 **R** 4 pcs
- F2 Kabayaki box** ¥4,800 **L** 5 pcs
- F3 Kabayaki box** ¥5,600 **Ex.L** 6 pcs
- ひつまぶし (上)
- F4 Hitsumabushi** ¥5,910 **R**
- ひつまぶし (特上)
- F5 Hitsumabushi** ¥8,510 **L**



Umaki



Uzaku

MENU

※모든 가격에는 10%의 소비세가 부과됩니다.



※데리야끼 소스

焼うな富士

Gozen



장어는 물론 사시미와 일품요리 등 일본의 제철 음식을 즐길 수 있다.



Unagi Donburi Gozen set

- A1 Nagayaki Gozen set** 長焼き膳 ¥8,750
통장어 숯불구이, 모듬 전채, 회, 차완무시, 밥 세트
- A2 Unagi Donburi Gozen set - Superior** R 上膳(うなぎ丼) ¥8,750
통 사이즈 장어 돈부리 또는 히츠마부시, 모듬 전채, 사시미, 차완무시 중 선택 가능
- A3 Hitsumabushi Gozen set - Superior** R 上膳(ひつまぶし) ¥8,750
통 사이즈 장어 돈부리 또는 히츠마부시, 모듬 전채, 사시미, 차완무시 중 선택 가능
- A4 Unagi Donburi Gozen set** S 小うなぎ膳 ¥6,650
하프 사이즈 장어 돈부리, 모듬 전채, 회, 차완무시 세트

Unagi Donburi



바삭하고 폭신하고 부드럽고 촉촉합니다. 우나후지의 푸짐한 돈부리는 전성기 시절의 큰 사이즈의 푸른 장어가 들어 있습니다.



Kimoiri Unagi Donburi

- B1 Unagi Donburi** S ¥5,400
うなぎ丼
5/6 사이즈 장어 숯불구이 돈부리
+ 조개 수프, 피클, 장어 초절임
- B2 Unagi Donburi - Superior** R ¥5,950
上うなぎ丼
장어 통째로 숯불구이 돈부리
+ 조개 수프, 피클, 장어 초절임
- B3 Kimoiri Unagi Donburi** R ¥7,830
肝入りうなぎ丼
사이즈의 장어 숯불구이 덮밥에 장어 심장을 얹었습니다.
+ 조개 수프, 피클, 장어 초절임

Hitsumabushi



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



Hitsumabushi-Superior

- C1 Hitsumabushi - Superior** R ¥5,950
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 ¥7,830
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 ¥8,550
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 ¥10,430
肝入り特上ひつまぶし
숯불에 구운 장어 1.5마리 분량을 얇게 썰어 찐 밥 위에 얹은 요리+장어간.
+ 조개 수프, 피클 양념 - 와사비, 파, 육수

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 Teishoku

- D1 Nagayaki Teishoku** 照 ¥6,150
長焼き定食
장어 숯불구이와
+ 장어 초무침, 차완무시, 밥, 조개탕, 피클
- D3 Shirayaki Teishoku** ¥6,150
白焼き定食
장어 흰 구이
+ 장어 초무침 구이, 계란찜, 밥, 조개탕, 절임, 와사비



Umaki



Uzaku

A la carte menu

- E1 Nagayaki** 長焼き 照 ¥5,200
장어 숯불구이와
- E2 Shiroyaki** 白焼き ¥5,200
장어 흰 구이
- E3 Kimoyaki** 肝焼き 照 ¥1,880
장어간
- E4 Umaki** うまき ¥1,780
일본식 육수와 장어 계란말이 (2개)
- E5 Uzaku** うざく ¥1,780
얇게 썬 오이를 곁들인 장어 초절임
- E6 Unagi no Kunsei** うなぎの燻製 ¥1,860
장어 훈제
- E7 Unagi no Makura** うなぎの枕 ¥1,580
가마보코 위에 장어를 얹은 특제 전채 요리

Take out

- ALL 照
- うなぎ丼
 - F1 Kabayaki box** R 4 pcs ¥4,000
 - F2 Kabayaki box** L 5 pcs ¥4,800
 - F3 Kabayaki box** Ex.L 6 pcs ¥5,600
 - ひつまぶし(上)
 - F4 Hitsumabushi** R ¥5,910
 - ひつまぶし(特上)
 - F5 Hitsumabushi** L ¥8,510

