

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

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
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
¥5,950
- C2** **Kimoiri Hitsumabushi - Superior** **R**
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
¥7,830
- C3** **Hitsumabushi - Deluxe** **L**
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
¥8,550
- C4** **Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe** **L**
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
¥10,430

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

Take out

ALL



- 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

※需另加 10% 增值稅。



※照燒醬

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

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

¥8,750

A2

Unagi Donburi Gozen set - Superior 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

¥8,750

A3

Hitsumabushi Gozen set - Superior 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

¥8,750

A4

Unagi Donburi Gozen set 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

¥6,650

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

¥5,400

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 R ¥5,950

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 R ¥7,830

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。剁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 ¥5,950

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 R ¥7,830

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 L ¥8,550

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 L ¥10,430

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



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

¥6,150

D3

Shirayaki Teishoku

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

¥6,150

A la carte menu

E1

Nagayaki 長焼き 照

炭燒鰻魚

¥5,200

E2

Shiroyaki 白焼き

烤鰻魚

¥5,200

E3

Kimoyaki 肝焼き 照

烤鰻魚肝

¥1,880

E4

Umaki うまき

蛋包鱈糊

¥1,780

E5

Uzaku うざく

醃菜和醋烤鰻魚

¥1,780

E6

Unagi no Kunsei うなぎの燻製

煙燻鰻魚

¥1,860

E7

Unagi no Makura うなぎの枕

魚餅上的兩種烤鰻魚開胃菜

¥1,580

Take out

ALL



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

※包括 10% 的消费税

※照烧酱

焼うな富士

Gozen

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

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

¥8,750
- A2

Unagi Donburi Gozen set - Superior 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

¥8,750
- A3

Hitsumabushi Gozen set - Superior 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

¥8,750
- A4

Unagi Donburi Gozen set 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

¥6,650

Unagi Donburi

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 S

うなぎ丼
鳗鱼盖饭 (5/6) + 腌鳗鱼和黄瓜、蛤蜊汤、泡菜

¥5,400
- B2

Unagi Donburi - Superior R

上うなぎ丼
鳗鱼盖饭 + 腌鳗鱼和黄瓜、蛤蜊汤、泡菜

¥5,950
- B3

Kimoiri Unagi Donburi 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

¥7,830

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
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

¥5,950
- C2

Kimoiri Hitsumabushi - Superior 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

¥7,830
- C3

Hitsumabushi - Deluxe 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

¥8,550
- C4

Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe 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

¥10,430

How to enjoy the Hitsumabushi

ひつまぶしの食べ方

- 把蒲烧鳗鱼饭分成四分之一，每次都盛到碗里。
- 首先，按原样享用。



- 其次，配上葱花和芥末。



- 第三，淋上鱼汤，享用。
- 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 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

¥6,150

- D3

Shirayaki Teishoku

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

¥6,150

A la carte menu

- E1

Nagayaki 長焼き 照

炭烧鳗鱼

¥5,200
- E2

Shiroyaki 白焼き

原味烤鳗鱼

¥5,200
- E3

Kimoyaki 肝焼き 照

烤鳗鱼肝

¥1,880
- E4

Umaki うまき

鳗鱼煎蛋配日式高汤

¥1,780
- E5

Uzaku うざく

腌鳗鱼和黄瓜

¥1,780
- E6

Unagi no Kunsei うなぎの燻製

熏鳗鱼

¥1,860
- E7

Unagi no Makura うなぎの枕

鱼饼上的两种烤鳗鱼开胃菜

¥1,580

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

※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

통장어 숯불구이, 모듬 전채, 회, 차완무시, 밥 세트

¥8,750

A2

Unagi Donburi Gozen set - Superior R 上膳(うなぎ丼)

통 사이즈 장어 돈부리 또는 히츠마부시, 모듬 전채, 사시미, 차완무시 중 선택 가능

¥8,750

A3

Hitsumabushi Gozen set - Superior R 上膳(ひつまぶし)

통 사이즈 장어 돈부리 또는 히츠마부시, 모듬 전채, 사시미, 차완무시 중 선택 가능

¥8,750

A4

Unagi Donburi Gozen set S 小うなぎ膳

하프 사이즈 장어 돈부리, 모듬 전채, 회, 차완무시 세트

¥6,650

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 R

長焼き定食

장어 숯불구이와
+ 장어 초무침, 차완무시, 밥, 조개탕, 피클

¥6,150

D3

Shirayaki Teishoku

白焼き定食

장어 흰 구이
+ 장어 초무침 구이, 계란찜, 밥, 조개탕, 절임, 와사비

¥6,150

A la carte menu

E1

Nagayaki 長焼き R

장어 숯불구이와

¥5,200

E2

Shiroyaki 白焼き

장어 흰 구이

¥5,200

E3

Kimoyaki 肝焼き R

장어간

¥1,880

E4

Umaki うまき

일본식 육수와 장어 계란말이 (2개)

¥1,780

E5

Uzaku うざく

얇게 썬 오이를 곁들인 장어 초절임

¥1,780

E6

Unagi no Kunsei うなぎの燻製

장어 훈제

¥1,860

E7

Unagi no Makura うなぎの枕

가마보코 위에 장어를 얹은 특제 전채 요리

¥1,580

Take out

ALL



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

