MENU

※All prices are subject to a 10% consumption tax

照 ※Seasoned with a sweet soy-based sauce

炭焼うな富士

Gozen 照

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 照

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 照

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

Umaki

Uzaku

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 — **¥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 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 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

※需另加 10% 增值稅。 照 ※照燒醬

炭焼うな富士

Gozen 照

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 R 上膳（うなぎ丼） **¥8,750**
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 R 上膳（ひつまぶし） **¥8,750**
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 S 小うなぎ膳 **¥6,650**
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 照

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 照

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

Umaki

Uzaku

D1 Nagayaki Teishoku 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 **¥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 **¥5,200**
炭燒鰻魚

E2 Shiroyaki 白焼き **¥5,200**
烤鰻魚

E3 Kimoyaki 肝焼き 照 **¥1,880**
烤鰻魚肝

E4 Umaki うまき **¥1,780**
蛋包鱔糊

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

炭焼うな富士

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
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、蒸蛋羹 **¥8,750**

A2 Unagi Donburi Gozen set - Superior 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 **¥8,750**

A3 Hitsumabushi Gozen set - Superior 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 **¥8,750**

A4 Unagi Donburi Gozen set 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 **¥6,650**

Unagi Donburi 照

酥脆、松软、鲜嫩。一碗丰盛的米饭，浇上肥美的大青鳝。

Kimoiri Unagi Donburi

B1 Unagi Donburi S **¥5,400**
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 R **¥5,950**
上うなぎ丼
鳗鱼盖饭+ 腌鳗鱼和黄瓜、蛤蜊汤、泡菜

B3 Kimoiri Unagi Donburi R **¥7,830**
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 R **¥5,950**
上ひつまぶし
烧烤整條鳗魚薄條放在蒸飯上
+ 蛤蜊湯、醃菜、佐料 - 山葵、蔥和魚湯

C2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior R **¥7,830**
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 L **¥8,550**
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 L **¥10,430**
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

Umaki

Uzaku

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 **¥5,200**
炭烧鳗鱼

E2 Shiroyaki 白焼き **¥5,200**
原味烤鳗鱼

E3 Kimoyaki 肝焼き 照 **¥1,880**
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 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.

照 ※데리야끼 소스

炭焼うな富士

Gozen 照

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 照

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 照

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

Hitsumabushi-Superior

C1 Hitsumabushi - Superior R — ¥5,950
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

Umaki

Uzaku

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

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