

MENU



※All prices include tax.

※Seasoned with a sweet soy-based sauce

炭焼うな富士

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



G2 Unagi Donburi Gozen set - Superior

G1 Nagayaki Gozen set ¥8,750

長焼き膳

A set of char-grilled whole eel, assorted appetizers, sashimi, Chawanmushi, and rice

G2 Unagi Donburi Gozen set - Superior ¥8,750

R 上膳 (うなぎ丼)

A set of whole-size eel Donburi, assorted appetizers, sashimi, and Chawanmushi

G3 Hitsumabushi Gozen set - Superior ¥8,750

R 上膳 (ひつまぶし)

A set of Hitsumabushi, assorted appetizers, sashimi, and Chawanmushi

G4 Unagi Donburi Gozen set ¥6,650

SS 小うなぎ膳

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.



D3 Kimoiri Unagi Donburi - Superior

D1 Unagi Donburi ¥5,400

S うなぎ丼

Char grilled 5/6-size eel Donburi + clam soup, pickles, and vinegared grilled eel

D2 Unagi Donburi - Superior ¥5,950

R 上うなぎ丼

Char-grilled whole-size eel Donburi + clam soup, pickles, and vinegared grilled eel

D3 Kimoiri Unagi Donburi - Superior ¥7,830

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.

Una-Ju



Carefully selected thick cuts of premium eel are luxuriously prepared. Savor the rich flavor of our signature "blue eel."



J1 Una-Ju - Superior

J1 Una-Ju - Superior ¥5,950

R 上うな重

A set of premium grilled eel rice box (Jō Unajū), Uzaku (vinegared eel and cucumber), clam clear soup, and assorted pickles.

J2 Kimoiri Una-Ju - Superior ¥7,830

R 肝入り上うな重

A set of premium grilled eel rice box with eel liver (Jō Unajū with Kimo), Uzaku (vinegared eel and cucumber), clam clear soup, and assorted pickles.

J3 Una-Ju - Deluxe ¥8,550

L 特上うな重

A set of deluxe grilled eel rice box (Toku Jō Unajū), Uzaku (vinegared eel and cucumber), clam clear soup, and assorted pickles.

J4 Kimoiri Una-Ju - Deluxe ¥10,430

L 肝入り特上うな重

A set of deluxe grilled eel rice box with eel liver (Toku Jō Unajū with Kimo), Uzaku (vinegared eel and cucumber), clam clear soup, and assorted pickles.

MENU



※All prices include tax.

※Seasoned with a sweet soy-based sauce

炭焼うな富士

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.



H1 Hitsumabushi - Superior

H1 Hitsumabushi - Superior ¥5,950

R 上ひつまぶし

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

H2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior ¥7,830

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, wasabi, spring onion, and dashi broth

H3 Hitsumabushi - Deluxe ¥8,550

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, wasabi, spring onion, and dashi broth

H4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe ¥10,430

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, wasabi, spring onion, and dashi broth



H5 Giant Hitsumabushi ¥17,000

特大ひつまぶし

H6 Add-on mabushi set ¥600

追加

Mabushi set is free for groups of up to 3 people.
(Japanese clear soup, dashi broth, condiments, pickles, and rice bowl included)

Experience the classic Nagoya dish. Unafuji's famous Hitsumabushi is now available in giant size. It's three times the size of a regular Hitsumabushi. Perfect to share with three people.

Three Whole Unagi

T1 Nagayaki Teishoku 照 ¥6,150

長焼き定食

Char-grilled whole-size eel served with vinegared grilled eel and Chawanmushi + steamed rice, clam soup, and pickles

T2 Shirayaki Teishoku ¥6,150

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

A la carte menu

A1 Nagayaki 照 長焼き ¥5,200

Char-grilled whole-size eel

A2 Shiroyaki 白焼き ¥5,200

Char-grilled whole-size eel seasoned with salt

A3 Kimoyaki 照 肝焼き ¥1,880

Char-grilled eel liver

A4 Umaki うまき ¥1,780

Omelette filled with a grilled eel (2 pieces)

A5 Uzaku うざく ¥1,780

Vinegared grilled eel strips with sliced cucumber

A6 Unagi no Kunsei うなぎの燻製 ¥1,860

Appetizer of sliced smoked eel

A7 Unagi no Makura うなぎの枕 ¥1,580

Appetizer of 2 ways of grilled eel on the bed of fishcake



Drink

B1 Draft Beer 生ビール ¥980

B2 Bottled Beer 瓶ビール ¥900

B3 Non-Alcoholic Beer ノンアルコールビール ¥750

B4 Whiskey Highball 定番ハイボール ¥800

B5 Sake (Hot) 日本酒(燗) ¥980

B6 Sake (Cold) 日本酒(冷) ¥980

B7 Lemon Chu-hai レモンハイ ¥750

B8 Glass of Sparkling Wine グラススパークリングワイン ¥1,380

B9 Glass of Wine (Red) グラスワイン(赤) ¥950

B10 Glass of Wine (White) グラスワイン(白) ¥950

B11 Oolong Tea (Cold) ウーロン茶 ¥500

B12 Coca-Cola コカ・コーラ ¥550

B13 Ginger Ale ジンジャーエール ¥550

B14 Orange Juice オレンジジュース ¥550

MENU



※照烧酱

※需另加 10% 消费税。

炭焼うな富士

Gozen



御膳不仅有鳗鱼，还有刺身和各式小菜，让您尽情享受日本的四季料理。



G2 Unagi Donburi Gozen set - Superior

G1 Nagayaki Gozen set ¥8,750

長焼き膳

长烧鳗鱼 (+ 醋渍鳗鱼、蛤蜊汤、腌菜、白饭)、三种时令开胃菜、三种刺身、茶碗蒸

G2 Unagi Donburi Gozen set - Superior ¥8,750

R 上膳 (うなぎ丼)

鳗鱼盖饭 (+ 醋渍鳗鱼、蛤蜊汤、腌菜、三种时令开胃菜、三种刺身、茶碗蒸)

G3 Hitsumabushi Gozen set - Superior ¥8,750

R 上膳 (ひつまぶし)

鳗鱼饭三吃 (+ 醋渍鳗鱼、蛤蜊汤、腌菜)、三种时令开胃菜、三种刺身、茶碗蒸

G4 Unagi Donburi Gozen set ¥6,650

SS 小うなぎ膳

鳗鱼盖饭 (半份) (+ 醋渍鳗鱼、蛤蜊汤、腌菜)、三种时令开胃菜、三种刺身、茶碗蒸

Unagi Donburi



外皮酥脆、肉质松软、入口即化。
青口鳗肥美，份量十足。



D3 Kimoiri Unagi Donburi - Superior

D1 Unagi Donburi ¥5,400

S うなぎ丼

鳗鱼盖饭 (5/6) + 蛤蜊汤、腌菜、醋渍鳗鱼

D2 Unagi Donburi - Superior ¥5,950

R 上うなぎ丼

鳗鱼盖饭 (一条) + 蛤蜊汤、腌菜、醋渍鳗鱼

D3 Kimoiri Unagi Donburi - Superior ¥7,830

R 肝入り上うなぎ丼

鳗鱼盖饭 (一条) 浇上鳗鱼心 + 蛤蜊汤、腌菜、醋渍鳗鱼

Una-Ju



精选肉质丰厚的鳗鱼，豪迈切块。请品尝本店引以为傲的青口鳗之鲜美风味。



J1 Una-Ju - Superior

J1 Una-Ju - Superior ¥5,950

R 上うな重

鳗鱼重 (一条) (+ 醋渍鳗鱼、蛤蜊汤、腌菜)

J2 Kimoiri Una-Ju - Superior ¥7,830

R 肝入り上うな重

鳗鱼重 (一条) 浇上鳗鱼心 (+ 醋渍鳗鱼、蛤蜊汤、腌菜)

J3 Una-Ju - Deluxe ¥8,550

L 特上うな重

鳗鱼重 (一条半) (+ 醋渍鳗鱼、蛤蜊汤、腌菜)

J4 Kimoiri Una-Ju - Deluxe ¥10,430

L 肝入り特上うな重

鳗鱼重 (一条半) 浇上鳗鱼心 (+ 醋渍鳗鱼、蛤蜊汤、腌菜)

MENU



※照烧酱

※需另加 10% 消费税。

炭焼うな富士

Hitsumabushi



名古屋经典美食。将切成小块的鳗鱼连同白饭盛入碗中，依个人喜好用不同方式享用。



H1 Hitsumabushi - Superior

H1 Hitsumabushi - Superior ¥5,950

R 上ひつまぶし

炭烧鳗鱼(一条)切成小块铺在白饭上。+ 蛤蜊汤、腌菜、佐料 - 山葵、葱花、高汤

H2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior ¥7,830

R 肝入り上ひつまぶし

炭烧鳗鱼(一条)切成小块铺在白饭上，附鳗鱼肝。+ 蛤蜊汤、腌菜、佐料 - 山葵、葱花、高汤

H3 Hitsumabushi - Deluxe ¥8,550

L 特上ひつまぶし

炭烧鳗鱼(一条半)切成小块铺在白饭上。+ 蛤蜊汤、腌菜、佐料 - 山葵、葱花、高汤

H4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe ¥10,430

L 肝入り特上ひつまぶし

炭烧鳗鱼(一条半)切成小块铺在白饭上，附鳗鱼肝。+ 蛤蜊汤、腌菜、佐料 - 山葵、葱花、高汤



[Giant]
Three unagi

[Deluxe]
One and a half unagi

[Superior]
One large unagi

H5 Giant Hitsumabushi ¥17,000

特大ひつまぶし

H6 Add-on mabushi set ¥600

追加

适合3人以上分享的鳗鱼三吃套餐。(包含汤、高汤、佐料、腌菜和白饭)

体验经典名古屋美食。うな富的招牌鳗鱼三吃现已推出超大份。它是上等鳗鱼三吃的三倍份量，非常适合三人分享。

Three Whole Unagi

T1 Nagayaki Teishoku ¥6,150



長焼き定食

长烧鳗鱼 (+ 蛤蜊汤、腌菜、白饭)

・茶碗蒸・醋渍鳗鱼

T2 Shirayaki Teishoku ¥6,150

白焼き定食

白烧鳗鱼 (+ 蛤蜊汤、腌菜、白饭)

・茶碗蒸・醋渍鳗鱼

A la carte menu

A1 Nagayaki ¥5,200



長焼き

整尾照烧鳗鱼

A2 Shiroyaki ¥5,200

白焼き

整尾盐烧鳗鱼

A3 Kimoyaki ¥1,880



肝焼き

烤鳗鱼肝

A4 Umaki ¥1,780

うまき

鳗鱼煎蛋配日式高汤

A5 Uzaku ¥1,780

うざく

腌鳗鱼和黄瓜

A6 Unagi no Kunsei ¥1,860

うなぎの燻製

熏鳗鱼

A7 Unagi no Makura ¥1,580

うなぎの枕

两种烤鳗鱼佐厚切鱼板



T1 Nagayaki Teishoku

A4 Umaki

Drink

B1 Draft Beer 生啤酒 ¥980

B2 Bottled Beer 瓶装啤酒 ¥900

B3 Non-Alcoholic Beer 无酒精啤酒 ¥750

B4 Whiskey Highball 经典嗨棒 ¥800

B5 Sake (Hot) 日本清酒(热) ¥980

B6 Sake (Cold) 日本清酒(冷) ¥980

B7 Lemon Chu-hai 柠檬沙瓦/柠檬嗨 ¥750

B8 Glass of Sparkling Wine 起泡酒(单杯) ¥1,380

B9 Glass of Wine (Red) 红酒(单杯) ¥950

B10 Glass of Wine (White) 白酒(单杯) ¥950

B11 Oolong Tea(Cold) 乌龙茶 ¥500

B12 Coca-Cola 可口可乐 ¥550

B13 Ginger Ale 姜味汽水 ¥550

B14 Orange Juice 橙汁 ¥550

MENU



※照焼醬

※需另加 10% 消費税。

炭うな富士

Gozen



御膳不僅有鰻魚，還有刺身和各式小菜，讓您盡情享受日本的四季料理。



G2 Unagi Donburi Gozen set - Superior

G1 Nagayaki Gozen set ¥8,750

長焼き膳

長燒鰻魚 (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜、白飯)、三種時令開胃菜、三種刺身、茶碗蒸

G2 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)、三種時令開胃菜、三種刺身、茶碗蒸

G3 Hitsumabushi Gozen set - Superior ¥8,750

(R) 上膳 (ひつまぶし)

鰻魚飯三吃 (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜)、三種時令開胃菜、三種刺身、茶碗蒸

G4 Unagi Donburi Gozen set ¥6,650

(SS) 小うなぎ膳

鰻魚蓋飯 (半份) (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜)、三種時令開胃菜、三種刺身、茶碗蒸

Unagi Donburi



外皮酥脆、肉質鬆軟、入口即化。青口鰻肥美，份量十足。



D3 Kimoiri Unagi Donburi - Superior

D1 Unagi Donburi ¥5,400

(S) うなぎ丼

鰻魚蓋飯 (5/6) + 蛤蜊湯、醃菜、醋漬鰻魚

D2 Unagi Donburi - Superior ¥5,950

(R) 上うなぎ丼

鰻魚蓋飯 (一條) + 蛤蜊湯、醃菜、醋漬鰻魚

D3 Kimoiri Unagi Donburi - Superior ¥7,830

(R) 肝入り上うなぎ丼

鰻魚蓋飯 (一條) 附鰻魚肝 蛤蜊湯、醃菜、醋漬鰻魚

Una-Ju



精選肉質豐厚的鰻魚，豪邁切塊。請品嚐本店引以為傲的青口鰻之鮮美風味。



J1 Una-Ju - Superior

J1 Una-Ju - Superior ¥5,950

(R) 上うな重

鰻魚重 (一條) (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜)

J2 Kimoiri Una-Ju - Superior ¥7,830

(R) 肝入り上うな重

鰻魚重 (一條) 附鰻魚肝 (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜)

J3 Una-Ju - Deluxe ¥8,550

(L) 特上うな重

鰻魚重 (一條半) (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜)

J4 Kimoiri Una-Ju - Deluxe ¥10,430

(L) 肝入り特上うな重

鰻魚重 (一條半) (附鰻魚肝) (+ 醋漬鰻魚、蛤蜊湯、醃菜)

MENU



※照焼醬

※需另加 10% 消費税。

炭焼うな富士

Hitsumabushi



名古屋經典美食。將切成小塊的鰻魚連同白飯盛入碗中，依個人喜好用不同方式享用。



H1 Hitsumabushi - Superior

H1 Hitsumabushi - Superior ¥5,950

R 上ひつまぶし

炭焼鰻魚(一條)切成小塊鋪在白飯上。+ 蛤蜊湯、醃菜、佐料 - 山葵、蔥花、高湯

H2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior ¥7,830

R 肝入り上ひつまぶし

炭焼鰻魚(一條)切成小塊鋪在白飯上，附鰻魚肝。+ 蛤蜊湯、醃菜、佐料 - 山葵、蔥花、高湯

H3 Hitsumabushi - Deluxe ¥8,550

L 特上ひつまぶし

炭焼鰻魚(一條半)切成小塊鋪在白飯上。+ 蛤蜊湯、醃菜、佐料 - 山葵、蔥花、高湯

H4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe ¥10,430

L 肝入り特上ひつまぶし

炭焼鰻魚(一條半)切成小塊鋪在白飯上，附鰻魚肝。+ 蛤蜊湯、醃菜、佐料 - 山葵、蔥花、高湯



[Giant]
Three unagi

[Deluxe]
One and a half unagi

[Superior]
One large unagi

H5 Giant Hitsumabushi ¥17,000

特大ひつまぶし

H6 Add-on mabushi set ¥600

追加

適合3人以上分享的鰻魚三吃套餐。(包含湯、高湯、佐料、醃菜和白飯) 體驗經典名古屋美食。
うな富の招牌鰻魚三吃現已推出超大份。它是上等鰻魚三吃的三倍份量，非常適合三人分享。

Three Whole Unagi

T1 Nagayaki Teishoku ¥6,150



長焼き定食

長焼鰻魚 (+ 蛤蜊湯、醃菜、白飯)

・茶碗蒸・醋漬鰻魚

T2 Shirayaki Teishoku ¥6,150

白焼き定食

白焼鰻魚 (+ 蛤蜊湯、醃菜、白飯)

・茶碗蒸・醋漬鰻魚

A la carte menu

A1 Nagayaki ¥5,200



長焼き

整尾照焼鰻魚

A2 Shiroyaki ¥5,200

白焼き

整尾鹽焼鰻魚

A3 Kimoyaki ¥1,880



肝焼き

烤鰻魚肝

A4 Umaki ¥1,780

うまき

鰻魚煎蛋配日式高湯

A5 Uzaku ¥1,780

うざく

醃菜和醋烤鰻魚

A6 Unagi no Kunsei ¥1,860

うなぎの燻製

煙燻鰻魚

A7 Unagi no Makura ¥1,580

うなぎの枕

兩種烤鰻魚佐厚切魚板



T1 Nagayaki Teishoku

A4 Umaki

Drink

B1 Draft Beer 生啤酒 ¥980

B2 Bottled Beer 瓶裝啤酒 ¥900

B3 Non-Alcoholic Beer 無酒精啤酒 ¥750

B4 Whiskey Highball 經典嗨棒 ¥800

B5 Sake (Hot) 日本清酒(熱) ¥980

B6 Sake (Cold) 日本清酒(冷) ¥980

B7 Lemon Chu-hai 檸檬沙瓦/檸檬嗨 ¥750

B8 Glass of Sparkling Wine 氣泡酒(單杯) ¥1,380

B9 Glass of Wine (Red) 紅酒(單杯) ¥950

B10 Glass of Wine (White) 白酒(單杯) ¥950

B11 Oolong Tea(Cold) 烏龍茶 ¥500

B12 Coca-Cola 可口可樂 ¥550

B13 Ginger Ale 薑汁汽水 ¥550

B14 Orange Juice 柳橙汁 ¥550

MENU



※데리야끼 소스

※모든 가격에는 10%의 소비세가 부과됩니다.

焼うな富士

Gozen



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



G2 Unagi Donburi Gozen set - Superior

G1 Nagayaki Gozen set ¥8,750

長焼き膳

통장어 숯불구이, 모듬 전채, 회, 차완무시, 밥 세트

G2 Unagi Donburi Gozen set - Superior ¥8,750

R 上膳 (うなぎ丼)

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

G3 Hitsumabushi Gozen set - Superior ¥8,750

R 上膳 (ひつまぶし)

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

G4 Unagi Donburi Gozen set ¥6,650

SS 小うなぎ膳

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.



D3 Kimoiri Unagi Donburi - Superior

D1 Unagi Donburi ¥5,400

S うなぎ丼

5/6 사이즈 장어 숯불구이 돈부리 + 조개 수프, 피클, 장어 초절임

D2 Unagi Donburi - Superior ¥5,950

R 上うなぎ丼

장어 통째로 숯불구이 돈부리 + 조개 수프, 피클, 장어 초절임

D3 Kimoiri Unagi Donburi - Superior ¥7,830

R 肝入り上うなぎ丼

사이즈의 장어 숯불구이 덮밥에 장어 심장을 얹었습니다. + 조개 수프, 피클, 장어 초절임

Una-Ju



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



J1 Una-Ju - Superior

J1 Una-Ju - Superior ¥5,950

R 上うな重

프리미엄 장어 덮밥 (상급 장어 덮밥), 장어 간과 오이 절임 (유자쿠), 조개 맑은 국, 그리고 다양한 종류의 반찬이 포함된 세트입니다.

J2 Kimoiri Una-Ju - Superior ¥7,830

R 肝入り上うな重

장어 간이 들어간 프리미엄 장어 덮밥 (장어 간 덮밥), 장어 간과 오이 절임 (유자쿠), 조개 맑은 국, 그리고 다양한 종류의 반찬이 포함된 세트입니다.

J3 Una-Ju - Deluxe ¥8,550

L 特上うな重

특상 장어 덮밥 (특급 장어 덮밥), 장어 간과 오이 절임 (유자쿠), 조개 맑은 국, 그리고 다양한 종류의 반찬이 포함된 세트입니다.

J4 Kimoiri Una-Ju - Deluxe ¥10,430

L 肝入り特上うな重

장어 간이 들어간 특상 장어 덮밥 (장어 간 특급 덮밥), 장어 간과 오이 절임 (유자쿠), 조개 맑은 국, 그리고 다양한 종류의 반찬이 포함된 세트입니다.

MENU



※데리야끼 소스

※모든 가격에는 10%의 소비세가 부과됩니다.

炭焼うな富士

Hitsumabushi



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



H1 Hitsumabushi - Superior

H1 Hitsumabushi - Superior ¥5,950

(R) 上ひつまぶし

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

H2 Kimoiri Hitsumabushi - Superior ¥7,830

(R) 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

H3 Hitsumabushi - Deluxe ¥8,550

(L) 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

H4 Kimoiri Hitsumabushi - Deluxe ¥10,430

(L) 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



[Giant]
Three unagi

[Deluxe]
One and a half unagi

[Superior]
One large unagi

H5 Giant Hitsumabushi ¥17,000

特大ひつまぶし

H6 Add-on mabushi set ¥600

追加

3인까지 그룹은 마부시 세트가 무료입니다.
(일본식 맑은 국, 다시 육수, 양념, 절임, 밥공기 포함)

나고야의 대표 요리를 경험해보세요.

우나후지의 유명한 히츠마부시가 사이즈로 나왔습니다.

Three Whole Unagi

T1 Nagayaki Teishoku ¥6,150



長焼き定食

장어 숯불구이와

+ 장어 초무침, 차완무시, 밥, 조개탕, 피클

T2 Shirayaki Teishoku ¥6,150

白焼き定食

장어 흰 구이

+ 장어 초무침 구이, 계란찜, 밥, 조개탕, 절임, 와사비

A la carte menu

A1 Nagayaki ¥5,200



長焼き

장어 숯불구이와

A2 Shiroyaki ¥5,200



白焼き

장어 흰 구이

A3 Kimoyaki ¥1,880



肝焼き

장어간

A4 Umaki ¥1,780

うまき

우마키

A5 Uzaku ¥1,780



うざく

얇게 썬 오이를 겔라틴 장어 초절임

A6 Unagi no Kunsei ¥1,860



うなぎの燻製

장어 훈제

A7 Unagi no Makura ¥1,580



うなぎの枕

가마보코 위에 장어를 얹은 특제 전채 요리



T1 Nagayaki Teishoku

A4 Umaki

Drink

B1 Draft Beer 생맥주 ¥980

B2 Bottled Beer 병맥주 ¥900

B3 Non-Alcoholic Beer 무알콜 맥주 ¥750

B4 Whiskey Highball 기본 하이볼 ¥800

B5 Sake (Hot) 일본주 (따뜻하게) ¥980

B6 Sake (Cold) 일본주 (차갑게) ¥980

B7 Lemon Chu-hai 레몬 사워 / 레몬 하이볼 ¥750

B8 Glass of Sparkling Wine 스파클링 와인 (글라스) ¥1,380

B9 Glass of Wine (Red) 레드와인 (글라스) ¥950

B10 Glass of Wine (White) 화이트와인 (글라스) ¥950

B11 Oolong Tea (Cold) 우롱차 ¥500

B12 Coca-Cola 코카콜라 ¥550

B13 Ginger Ale 진저에일 ¥550

B14 Orange Juice 오렌지 주스 ¥550