

土用の丑の日に鰻

土用の丑の日って？

立春・立夏・立秋・立冬の前十八日間を「土用」といい、普通は立秋の前の夏の土用をさします。

(七月二十日～八月七日頃の十八日間)

平賀源内のアイデア説

なじみの鰻屋をはやらせようと「本日土用丑の日、鰻の日」と看板をだしたら大いにはやったことから始まったとか。

江戸時代春木屋発祥説

春木屋という鰻屋が大量の鰻の注文を受け、土用の子の日、丑の日、寅の日に分けて焼いていたところ

丑の日のものが味が良く、しかもいたみが少なかった事から「鰻は土用の丑の日に限る」という事になったとか。

夏ハテ予防に効果

いずれにせよ、栄養価の高い鰻は夏ハテ予防に役立ち、今日までその習慣が続いたものと思われる。



うな重
2,160円
(税別2,000円)



うなぎ二段重
2,700円 (税別2,500円)



せいろ蒸し
2,700円 (税別2,500円)

吸物 108円 (税別100円)
茶碗蒸し 324円 (税別300円)



鰻うなぎ

鰻



うなぎ蒲焼
3,456円 (税別3,200円)

刺身

獲れたて新鮮な海の幸を
贅沢に盛り込んだ刺盛りです。

豪華活造り(7～8人前)
21,600円 (税別20,000円)



※写真の品

特上刺身活造り
(5～6人前)
14,580円
(税別13,500円)

特上刺身活造り
(3～4人前)
12,960円
(税別12,000円)



※写真の品

刺身盛合せ
(4～5人前)
6,480円
(税別6,000円)

刺身盛合せ
(2～3人前)
3,780円
(税別3,500円)



※写真の品

特上刺身平造り
(5～6人前)
14,580円
(税別13,500円)

特上刺身平造り
(3～4人前)
12,960円
(税別12,000円)



冬季
限定

河豚

※3日前までにご予約ください

ふぐ刺し(3～4人前)
16,200円 (税別15,000円)

お持ち帰りパック(ビニール袋付)1個33円

※使い捨て容器でもお作り出来ます。