



光琳のうな重

店内で活鰻から仕込んでおります



【松】極上プレミアムうな重御膳

●最高峰国産ブランド鰻「共水」又は「和匠」^①入荷時のみ

1.5尾/8,000円(税込8,800円) 出前重7,600円(税込8,208円)

一尾/6,000円(税込6,600円) 出前重5,600円(税込6,048円)

【竹】国産うな重御膳

●九州・東海よりその時の最高鰻を仕入れ

4,980円(税込5,478円)

出前重4,580円(税込4,946円)

【梅】台湾産うな重御膳

●安心・安全な厳選した台湾産うなぎです

3,980円(税込4,378円)

出前重3,580円(税込3,866円)

●店内用うな重御膳には肝吸い・茶碗蒸し・小鉢・漬物が付きます。

●出前重は回収型の重箱にて配達・回収もできます(数量に関係なく550円)

* 肝吸い+350円(税込378円)・茶碗蒸し+350円(税込378円)にてお付け致します

御厨光琳 なかいち2F 018-832-2002



2022年 春の土用丑の日
4月18日(月) 4月30日(土)

2022年 夏の土用丑の日
7月23日(土) 8月4日(木)



【松】 極上プレミアムうなぎ

●最高峰国産ブランド鰻「共水」又は「和匠」 ②入荷時のみ

蒲焼き5,500円(税込6,050円) 白焼き・塩焼き5,400円(税込5,940円)

【竹】 国産うなぎ

●九州・東海よりその時の最高鰻を仕入れ

蒲焼き4,500円(税込4,950円) 白焼き・塩焼き4,400円(税込4,840円)

【梅】 台湾産うなぎ

●安心・安全な厳選した台湾産うなぎです

蒲焼き3,500円(税込3,850円) 白焼き・塩焼き3,400円(税込3,740円)

店内で活鰻から仕込んでおります



裂き



串刺し



素焼き



蒸し



焼き

御厨光琳 なかいち2F 018-832-2002



光琳のうな重

店内で活鰻から仕込んでおります



【松】極上プレミアムうな重

●最高峰国産ブランド鰻「共水」又は「和匠」^①入荷時のみ

1.5尾/7,800円(税込8,580円) テイクアウト7,600円(税込8,208円)

一尾/5,800円(税込6,380円) テイクアウト5,600円(税込6,048円)

【竹】国産うな重

●九州・東海よりその時の最高鰻を仕入れ

4,800円(税込5,280円)

テイクアウト4,600円(税込4,968円)

【梅】台湾産うな重

●安心・安全な厳選した台湾産うなぎです

3,800円(税込4,180円)

テイクアウト3,600円(税込3,888円)

●店内用うな重には漬物・味噌汁が付きます。(テイクアウトはうな重のみとなります)

和 Dining 光琳 ダイワロイネットホテル秋田1F 018-896-5554



2022年 春の土用丑の日
4月18日(月) 4月30日(土)

2022年 夏の土用丑の日
7月23日(土) 8月4日(木)



【松】 極上プレミアムうなぎ

●最高峰国産ブランド鰻「共水」又は「和匠」 ②入荷時のみ

蒲焼き5,500円(税込6,050円) 白焼き・塩焼き5,400円(税込5,940円)

【竹】 国産うなぎ

●九州・東海よりその時の最高鰻を仕入れ

蒲焼き4,500円(税込4,950円) 白焼き・塩焼き4,400円(税込4,840円)

【梅】 台湾産うなぎ

●安心・安全な厳選した台湾産うなぎです

蒲焼き3,500円(税込3,850円) 白焼き・塩焼き3,400円(税込3,740円)

店内で活鰻から仕込んでおります



裂き



串刺し



素焼き



蒸し



焼き

和Dining 光琳 ダイワロイネットホテル秋田1F 018-896-5554