



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」 **注**入荷時のみ

1.5尾/9,000円(税込9,900円) 出前重8,700円(税込9,396円)

一尾/6,300円(税込6,930円) 出前重6,000円(税込6,480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

5,300円(税込5,830円)

出前重5,000円(税込5,400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

4,500円(税込4,950円)

出前重4,200円(税込4,536円)

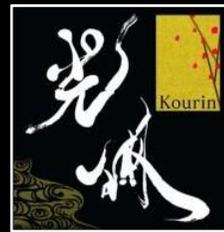
- 店内用うな重御膳には肝吸い・茶碗蒸し・小鉢・漬物が付きます。
- 出前重は回収型の重箱にて配達・回収もできます(数量に関係なく550円)
- * 肝吸い+350円(税込378円)・茶碗蒸し+350円(税込378円)にてお付け致します

御厨光琳 なかいち2F 018-832-2002



春の土用丑の日
4月25日(火)

夏の土用丑の日
7月30日(日)



今年もシラスウナギの捕獲量が少なく仕入れ価格が上がっております。
流通量も少なくなりますので、早めのご予約をおすすめ致します。



秘伝のタレが自慢
うなぎの
蒲焼き



ふっくら、しっとり
”通に楽しむ”
うなぎの
白焼き



うなぎの塩焼き

特製ブレンドの塩を使用し、
じっくり丁寧に焼き上げました。

【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5,800円(税込6,380円) 白焼き・塩焼き5,700円(税込6,270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4,800円(税込5,280円) 白焼き・塩焼き4,700円(税込5,170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4,000円(税込4,400円) 白焼き・塩焼き3,900円(税込4,290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」（注）入荷時のみ

1.5尾/8,800円(税込9,680円) テイクアウト8,600円(税込9,288円)

一尾/6,000円(税込6,600円) テイクアウト5,800円(税込6,264円)

【竹】国産うな重

●九州・東海よりその時の最高鰻を仕入れ

5,000円(税込5,500円)

テイクアウト4,800円(税込5,184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

4,200円(税込4,620円)

テイクアウト4,000円(税込4,320円)

●店内用うな重には漬物・肝吸いが付きます。(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



春の土用丑の日
4月25日(火)

夏の土用丑の日
7月30日(日)



今年もシラスウナギの捕獲量が少なく仕入れ価格が上がっております。
流通量も少なくなりますので、早めのご予約をおすすめ致します。



秘伝のタレが自慢
うなぎの
蒲焼き



ふっくら、しっとり
”通”に楽しむ
うなぎの
白焼き



うなぎの塩焼き

特製ブレンドの塩を使用し、
じっくり丁寧に焼き上げました。

【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5,800円(税込6,380円) 白焼き・塩焼き5,700円(税込6,270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4,800円(税込5,280円) 白焼き・塩焼き4,700円(税込5,170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4,000円(税込4,400円) 白焼き・塩焼き3,900円(税込4,290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

*表示価格は仕入れ価格の高騰などにより予告なしに変わる場合がございます。

2023.3.1