



# 光琳のうな重



店内で活鰻から仕込んでおります

画像はイメージです



## 【松】極上プレミアムうな重御膳

●丸々と太った脂乗り最高の特大国産うなぎ使用(注)入荷時のみ

**7,000**円(税込7,700円)

うな重弁当6,700円(税込7,236円)

### 【竹】国産うな重御膳

●九州・東海よりその時の高級うなぎを仕入れ

**5,800**円(税込6,380円)

うな重弁当5,500円(税込5,940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

**5,000**円(税込5,500円)

うな重弁当4,700円(税込5,076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。(うな重弁当は「うな重」のみとなります)

●うな重御膳の出前、うな重弁当の配達も致します(詳細はお尋ねください)

御厨光琳 なかいち2F 018-832-2002



# 光琳のうなぎ



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

【光琳のうなぎ料理】 お好きな味付けでお楽しみください



## 【松】極上プレミアムうなぎ

●丸々と太った脂乗り最高の特大国産うなぎ使用 **注 入荷時のみ**

蒲焼き・白焼き・塩焼き 各 **6,500**円(税込7,150円)

## 【竹】国産うなぎ

●九州・東海よりその時の高級うなぎを仕入れ

蒲焼き・白焼き・塩焼き

各 **5,300**円(税込5,830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・白焼き・塩焼き

各 **4,500**円(税込4,950円)



土用の日  
**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。

御厨光琳 なかいち2F **018-832-2002**

\* 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。



# 光琳のうな重



店内で活鰻から仕込んでおります

画像はイメージです



## 【松】極上プレミアムうな重

●丸々と太った脂乗り最高の特大国産うなぎ使用 注入荷時のみ

**6,700**円(税込7,370円)

うな重弁当6,500円(税込7,020円)

### 【竹】国産うな重

●九州・東海よりその時の高級うなぎを仕入れ

**5,500**円(税込6,050円)

うな重弁当5,300円(税込5,724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

**4,700**円(税込5,170円)

うな重弁当4,500円(税込4,860円)

●店内用うな重には漬物・肝吸いが付きます。(うな重弁当は「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



# 光琳のうなぎ



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

【光琳のうなぎ料理】 お好きな味付けでお楽しみください



## 【松】極上プレミアムうなぎ

●丸々と太った脂乗り最高の特大国産うなぎ使用(注)入荷時のみ

蒲焼き・白焼き・塩焼き 各6,500円(税込7,150円)

## 【竹】国産うなぎ

●九州・東海よりその時の高級うなぎを仕入れ

蒲焼き・白焼き・塩焼き

各5,300円(税込5,830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・白焼き・塩焼き

各4,500円(税込4,950円)



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。

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。