初夏のおもてなし

ボリューム満点の一本あなごと
夏野菜の天ぷらが楽しめる
初夏のごちそう和膳です。



『あなご天ぷら和膳』

1,528円（税込1,680円）

- あなごと夏野菜天ぷら盛合せ
- 三ツ仕切
- お刺身
- サラダ
- 和え物
- いくらおろし
- 茶碗蒸し
- 小うどん
- ご飯
- 香の物

■1121kcal ■塩分/8.0g（内つゆ類数値 ■39kcal ■塩分/4.0g）

厳選素材



鹿児島県産うなぎ一尾の
『うな重セット』

2,982円
（税込3,280円）

国産こだわり素材

■1090kcal ■塩分/6.5g（内つゆ類数値 ■27kcal ■塩分/1.6g）

国産ならではのふっくらとした
美味しさをお楽しみください。

鹿児島県産 うなぎ



お持ち帰り

ご自宅でも民芸の味



『あなごと大海老の天重』
小うどん付
1,480円（税込）
■1108kcal ■塩分/3.9g

『あなごの一本にぎり二貫』
750円（税込） ■140kcal ■塩分/2.8g

『あなごと夏野菜の天ぷら盛合せ』
640円（税込） ■369kcal ■塩分/1.4g

TAKE OUT

※テイクアウトは容器代として
商品の2%相当を頂戴しております。



『あなごの一本にぎり二貫』
682円（税込750円）
■140kcal ■塩分/2.8g

季節の逸品



『あなごと夏野菜の天ぷら盛合せ』
582円（税込640円）
■369kcal ■塩分/1.4g

注 ●うどんとそばを同じ釜で茹でております。●カロリー、食塩表示は日本食品標準成分表（7訂）による計算値であり、お客様が食事をされるときのおおよその目安として表示しております。
●表記してあります全ての「カロリー・塩分」数値は、つゆ等を完食された場合の数値です。●夜10：00以降ご来店のお客様には10%の深夜料金を頂戴致します。

‘21-May.19



あなごは低カロリーで
脂質が低く
ヘルシーな食材です。
高タンパクでビタミンAも
魚介類トップクラス！

手延べうどん

天空の抹茶使用
抹茶そば

静岡県の山間地にある
『天空の覆い茶園』の
天空の抹茶使用

天空の抹茶を使用した
薫り豊かな自家製の抹茶そばと、
民芸自慢の手延べうどんを
お楽しみください。

『あなご天ぷらの相盛り御膳』
1,482円（税込1,630円）
■989kcal ■塩分/8.9g（内つゆ類数値 ■60kcal ■塩分/4.1g）

一本あなごと 天空の抹茶そば

大海老

『あなごと
大海老の天重』
1,346円（税込1,480円）

素材厳選

■1152kcal ■塩分/4.5g（内つゆ類数値 ■27kcal ■塩分/1.6g）

静岡県の山間地にある
『天空の覆い茶園』の
天空の抹茶使用

抹茶水わらび餅

天空の抹茶使用
抹茶そば

抹茶塩

『夏野菜天と抹茶おろしそば膳』
抹茶水わらび餅付
1,382円（税込1,520円）
■565kcal ■塩分/3.5g（内つゆ類数値 ■41kcal ■塩分/2.4g）

夏野菜の天ぷらは抹茶塩で。
おろしの風味と抹茶そばののど越しが
爽やかな初夏の御膳です。

『あなご天の煮浸しうどん』
あなごの一本にぎり二貫セット
写真 1,682円（税込1,850円） 単品 1,173円（税込1,290円）
単品 ■711kcal ■塩分/4.9g（内つゆ類数値 ■55kcal ■塩分/3.2g）

注 ●食材や香の物は季節によって異なる場合がございます。写真は煮込む前のため、出来上がりは多少異なります。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。
●当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。●揚げ油では、海老・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げております。

‘21-May.19