

北條舎
明月川



うなぎ Eel 鰻魚

じっくりと育てられた活きのよい上質なうなぎを、地下水でさらによくしめました。お隣の豊洲市場から仕入れた高品質な活うなぎは、肉厚で脂が程よく乗っており旨味が凝縮しています。

たれ Sauce 醬

うなぎにあう醤油を吟味し、砂糖とみりんをバランス良く配合して、蒸し焼きのうなぎを浸すことで旨味を足しています。味に深みがあり、ツヤツヤとした見た目もきれいな本店仕込みのたれです。

米 Rice 米

米どころ新潟の中から鰻にもっとも合った「コシヒカリ」を厳選して使用しています。たれとの相性も良い、絶妙なバランスの米のプロが見立てたお米です。



鰻のススメ

Unagi is the Japanese word for freshwater eel. Eels look like snakes, but totally different taste. Actually, they taste divine. Unagi no kabayaki is a signature dish in Japanese cuisine. If you are a foodie, that's the one you must try!
鰻魚在日语中是淡水鰻魚的意思。鰻魚看起来像蛇，但味道完全不同。实际上，它们的味道很美味。鰻魚蒲燒是日本料理中的招牌菜。如果你是吃货，这就是你一定要尝试的一道！

蒲燒

Kabayaki is a method of grilling. It's the most popular way to cook the eel. Crispy on the outside but moist inside. This is how to eat unagi. Grilled eel has been popular since Edo period. Eel is first grilled over charcoal, next steamed, then glazed with the sauce, and grilled again.

蒲燒是一種燒烤方法，也是最受歡迎的鰻魚烹飪方法。外面酥脆，里面濕潤。這就是鰻魚的吃法。烤鰻魚從江戶時代起就很受歡迎。先用炭火烤，然後蒸熟，塗上醬汁，再烤。

たれ

The slightly sweet sauce is mainly a mixture of soy sauce, sake, and sugar. Every unagi restaurant has its own secret recipe for the sauce. It has been passed over multiple generations.

微甜的醬汁主要是醬油、清酒和糖的混合物。每家鰻魚店都有自己的醬汁秘方，已經世代相傳。

山椒

Sansho pepper is a Japanese spice which has citrus fruit aroma. It causes spicy tingling at tongue. Don't forget sprinkle it on your eel!
山椒是一種日本香料，具有柑橘香氣，給舌頭帶來刺痛感。別忘了把它撒在鰻魚上！

白燒

Shirayaki means roasted eel without sauce but seasoned with salt. Lots of eel purists love this style. The dish is usually accompanied with wasabi or soy sauce. You can enjoy the genuine flavor of the eel.
白燒是用鹽烤鰻魚，不加任何醬汁。許多認真的鰻魚愛好者都喜欢這個。它通常配有芥末或醬油。可以品嘗到鰻魚的原汁原味。

肝すい

A soup called kimosui is made with eel liver.
肝湯是用鰻魚肝熬成的湯。

漬物

Pickled vegetables are great to prep your taste buds to appreciate eel.
泡菜可以清爽你的味蕾，讓鰻魚更加美味。





うな重 梅 (うなぎ半身) 2,850

UNAJU S (Half an eel)

乌纳朱小 (鳗鱼半条)



うな重 竹 (うなぎ一尾) 4,300

UNAJU R (1 eel)

乌纳朱中 (鳗鱼一条)



うな重 松 (うなぎ一尾半) 6,500

UNAJU L (1 and a half eels)

乌纳朱大 (鳗鱼一条半)



海鮮丼と蒲焼き定食 3,980

Seafood Rice bowl &
Grilled Eel with sweetened Soy sauce
海鮮盖饭和烤鳗鱼套餐



海鮮丼と白焼き定食 3,980

Seafood Rice bowl &
Unseasoned Grilled Eel
海鮮盖饭和原味烤鳗鱼套餐

うなぎの豆知識

健康と若さを保つスタミナ源であるうなぎにはビタミンAだけでなく成人病によいとされているビタミンEも多量に含まれています。動脈硬化の原因であるコレステロールを防ぐ働きが、健康と若さを取り戻してくれるのです。他にもいろいろなるちくがあるので、ちょっと紹介しますね。

捌き方

関東では背から裂くのですが、これは江戸時代腹から切ると切腹を表すと縁起が悪いという説があります。また関西の腹開きは商人が腹を割って話すから来ているという説があります。

山椒

山椒をかけて、一度ふたをしふたが温まるぐらいの刻を待ちます。うなぎに山椒がなじんでさらにおいしくお召し上がりいただけます。

うなぎ一品料理



うなぎ一尾 Regular 一条



うなぎ一尾 Regular 一条

蒲焼き KABAYAKI Grilled Eel with sweetened Soy sauce
烤鳗鱼

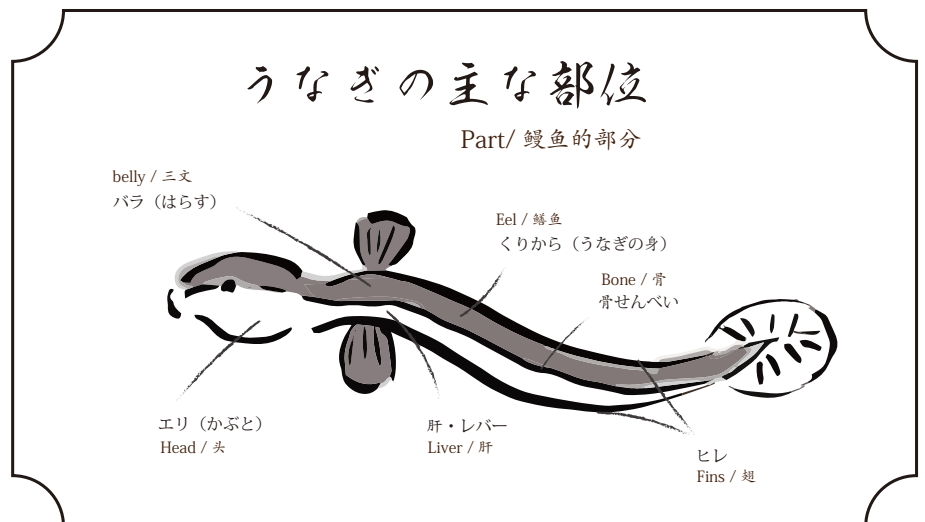
白焼き SHIRAYAKI Unseasoned Grilled Eel
原味烤鳗鱼

- ・うなぎ半身 Half 半条 2,660
- ・うなぎ一尾 Regular 一条 3,960

- ・うなぎ半身 Half 半条 2,660
- ・うなぎ一尾 Regular 一条 3,960

うなぎ串焼き

KUSHIYAKI Grilled Eel Skewers
烤鳗鱼串



肝焼き
Eel Internal Organs 鳗鱼内脏 680



レバー
Eel Liver 鳗鱼肝 600



ヒレ巻き
Eel Fin 鳗鱼翅 700



エリ焼き (兜)
Eel Head 鳗鱼头 600



バラ身 (はらす)
Eel Belly 鳗鱼三文 660



くりから (うなぎ巻き)
Eel Roll 鳗鱼卷 800



骨せんべい
Deep fried Eel Bones
油炸鰻魚骨

500



肝煮
Boiled Eel Liver
煮鰻魚肝

660



出し巻き卵
Japanese Omelet 日本煎蛋卷

680



うなぎ入り茶碗蒸し
Eel Steamed Egg Custard
鰻魚蒸蛋羹

780



うなぎ佃煮
Eel Simmered in Soy Sauce
咸烹鰻魚

780



お刺身盛合わせ
Assorted Sashimi 什錦刺身

1,580



うざく
Vinegared Eel and Cucumber
鰻魚黃瓜醋拌菜

980



う巻き
Eel Omelet
鰻魚煎蛋卷

1,480



茶碗蒸し
Steamed Egg Custard
蒸蛋羹

650



肝吸い
Eel liver soup
鰻魚肝湯

330

土用丑の日

本来のうなぎの旬は秋なのですが、夏枯れ解消のためエレキテルで有名な江戸の科学者・平賀源内が丑の日に「う」の字のが附く食べ物を食べると夏負けしないという俗説を引用し「本日、土用の丑の日」と店頭に掲げたのが最初だといわれています。

ドリンク

ビール

BEER / 啤酒



生ビール Draught / 生啤酒

サッポロ黒ラベル 680
Sapporo Black Label / 札幌黒標 小 / small 550

瓶ビール Bottled beer / 瓶装啤酒

サッポロラガー 中瓶 800
Sapporo Lager Beer / 札幌 貯蔵啤酒

ノンアルコール Alcohol-free beer / 无酒精

サッポロプレミアムフリー 510
Sapporo Premium Free / 札幌 特級无酒精啤酒

ワイン

WINE / 葡萄酒



白ワイン White wine / 白葡萄酒



余市ケルナー 白
HOKKAIDO Dry Kerner

グラス / glass / 玻璃杯 770
ボトル / bottle / 瓶 4,400

品種 ケルナー 100% / 辛口

葡萄品種 100% Kellner / 干型

赤ワイン Red wine / 紅葡萄酒



山梨甲斐ノワール 赤
YAMANASHI KAI Noir

グラス / glass / 玻璃杯 770
ボトル / bottle / 瓶 4,400

品種 甲斐ノワール 100% / ミディアムボディ
Grape variety 100% Kai Noir / Medium body
葡萄品種 100% Kai Noir / 中度酒体

焼酎

Japanese Distilled Spirits / 日本烧酒

飲み方をお選び下さい

ロック or 水割り or お湯割

on the Rock / with Mineral Water / with Hot Water
和冰块 / 和水 / 和热水



麦 和ら麦 佐賀県 / 25度

Barley Shochu "Waramugi"
麦烧酒

グラス / glass / 玻璃杯 680



芋 からり芋 鹿児島 / 25度

Liquor Distilled from Sweet Potatoes "Karari Imo"
芋烧酒

グラス / glass / 玻璃杯 680

日本酒

SAKE / 日本清酒

飲み方をお選び下さい

常温 or 冷 or 燗

Room temperature, Chilled, or Warmed
常温下 / 冷 / 温暖的



大洋盛 Taiyouzakari / 大洋盛
〈新潟県村上市 大洋酒造〉

特別本醸造 1合 / 180ml 750
Special Genuine-brew
特別本醸造 2合 / 360ml 1,290



大洋盛 Taiyouzakari / 大洋盛
〈新潟県村上市 大洋酒造〉

特別純米 1合 / 180ml 890
Special Pure-rice
特別純米酒 2合 / 360ml 1,750



越乃景虎 Koshi no Kagetora / 越乃景虎
〈新潟県長岡市 諸橋酒造〉

超辛口 1合 / 180ml 890
Super dry
超干 2合 / 360ml 1,750

季節酒

Recommended seasonal sake / 推荐当季清酒

別紙のメニューをご覧ください

Please choose from the Attached sheet / 请参阅随附的菜单

梅酒

PLUM WINE / 梅酒

飲み方をお選び下さい ロック or ソーダ割 or 水割
on the Rock / with Soda / with Mineral Water
和冰块 / 和苏打 / 和水



熟成濃厚梅酒 白加賀

Shirokaga / 白加賀

グラス / glass / 玻璃杯 750



ノンアルコール Alcohol-free Plum Wine
无醇梅酒

まるで梅酒

"Marude Umeshu" / 就像梅酒一样

グラス / glass / 玻璃杯 480



ウィスキー

WHISKY / 威士忌酒

飲み方をお選び下さい ロック or ソーダ割 or 水割
on the Rock / with Soda / with Mineral Water
和冰块 / 和苏打 / 和水



ニッカシングルモルト 宮城峡

Single Malt MIYAGIKYO / 单一麦芽威士忌

グラス / glass / 玻璃杯 990



デュワーズ ホワイトラベル

Dewar's White Label / 杜瓦瓶白标

グラス / glass / 玻璃杯 650

ソフトドリンク

SOFT DRINK / 喫茶

コーラ

Coke / 可乐

ジンジャーエール

Ginger Air / 姜汁汽水

オレンジジュース

Orange Juice / 橙汁

リンゴジュース

Apple Juice / 苹果汁

柚子ジュース

Yuzu Juice / 日本柚汁

ウーロン茶

Oolong Tea / 乌龙茶

コーン茶

Corn Tea / 玉米茶

各 480

甘味

DESSERT / 甜点

サワー

SOUR / 沙瓦

ウーロンハイ

Shochu and Oolong Tea / 乌龙烧酒

レモンサワー

Lemon Sour / 柠檬沙瓦

コーン茶ハイ

Shochu and Corn Tea / 玉米茶烧酒

柚子サワー

Yuzu Sour / 日本柚沙瓦

グレープフルーツサワー

Grapefruit Sour / 西柚沙瓦

各 590



クリームあんみつ

Cream Anmitsu
冰淇淋豆沙寒天

700



アイスクリーム

Ice Cream
冰淇淋

500

こちらのページは「お持ち帰り」のみとなります Take Out ONLY 是打包专用的



●表示価格は8%の軽減税率が適用された税込です。写真はイメージです。
Tax-included price. Image is for illustration purposes.
这是价格含税。照片是图像

うなぎ重

TAKE OUT UNAJU
外帯烏納朱お吸い物、お新香 付
Pickles, Soup / 配汤和泡菜

うなぎ半身 S/小 2,750

うなぎ一尾 R/中 4,200

うなぎ一尾半 L/大 6,400

蒲焼き

TAKE OUT KABAYAKI
外帯烤鰻鱼

Grilled Eel with Sweetened Soy sauce

うなぎ半身 Half / 半条 2,530

うなぎ一尾 Regular / 一条 3,980

白焼き

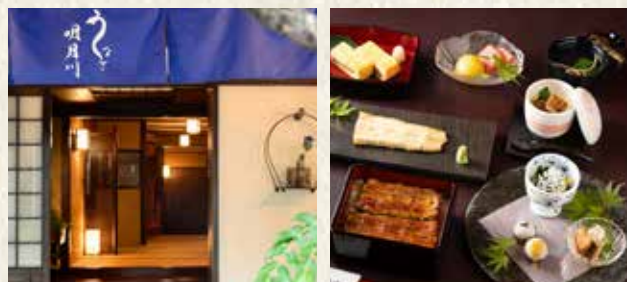
TAKE OUT SHIRAYAKI
外帯原味烤鰻鱼

Unseasoned Grilled Eel

うなぎ半身 Half / 半条 2,530

うなぎ一尾 Regular / 一条 3,980

北鎌倉本店のご紹介



北鎌倉駅からすぐの由緒ある建物に
芳ばしい香りが立ち込める——

お庭が見渡せるメインフロアや改まった席にも対応可能な個室など
ゆったりとした空間で贅沢なひとときをお楽しみいただけます。
明月院(あじさい寺)までの散策路の途中にぜひお立ち寄りください。
店名の由来になった明月川も通り沿いに流れています。
明月院の名所である「悟りの窓」と呼ばれる丸窓は豊洲店のモチーフにも。
空間、香り、味覚・・・五感で感じる風情をお楽しみください。

住所 〒247-0062 鎌倉市山ノ内350

電話番号 0467(33)5005

営業時間 11:00~20:00(L.O.)
※平日は中間クローズあり

定休日 火曜日(祝日の場合は翌日)

