



うな重 梅 (うなぎ半身) 2,980

UNAJU S (Half an eel)

鰻魚盒飯 小 (鰻魚半条)

「肝吸い」に変更 3,200

Set soup change to Eel liver soup.
改为鰻魚肝汤



うな重 竹 (うなぎ一尾) 4,800

UNAJU R (1 eel)

鰻魚盒飯 中 (鰻魚一条)

「肝吸い」に変更 5,020

Set soup change to Eel liver soup.
改为鰻魚肝汤



うな重 松 (うなぎ一尾半) 7,200

UNAJU L (1 and a half eels)

鰻魚盒飯 大 (鰻魚一条半)

「肝吸い」に変更 7,420

Set soup change to Eel liver soup.
改为鰻魚肝汤



海鮮丼と蒲焼き定食 4,380

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

「肝吸い」に変更 4,600

Set soup change to Eel liver soup.
改为鳗鱼肝汤



海鮮丼と白焼き定食 4,380

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

「肝吸い」に変更 4,600

Set soup change to Eel liver soup.
改为鳗鱼肝汤

How about “Eel Liver Soup” that brings you a taste of Japanese tradition?

Eel liver is a classic dish that has been enjoyed since the Edo period and is characterized by its bitterness and rich flavor.



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。他にもいろいろなうなぎがあるので、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。



うなぎ一尾 Regular 一条



蒲焼き KABAYAKI
烤鰻魚 Grilled Eel with
sweetened Soy sauce

- ・うなぎ半身 Half 半条 2,780
- ・うなぎ一尾 Regular 一条 4,200

白焼き SHIRAYAKI
原味烤鰻魚 Unseasoned Grilled Eel

- ・うなぎ半身 Half 半条 2,780
- ・うなぎ一尾 Regular 一条 4,200

肝吸い
鰻魚肝湯 Eel liver soup

330



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



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

780



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

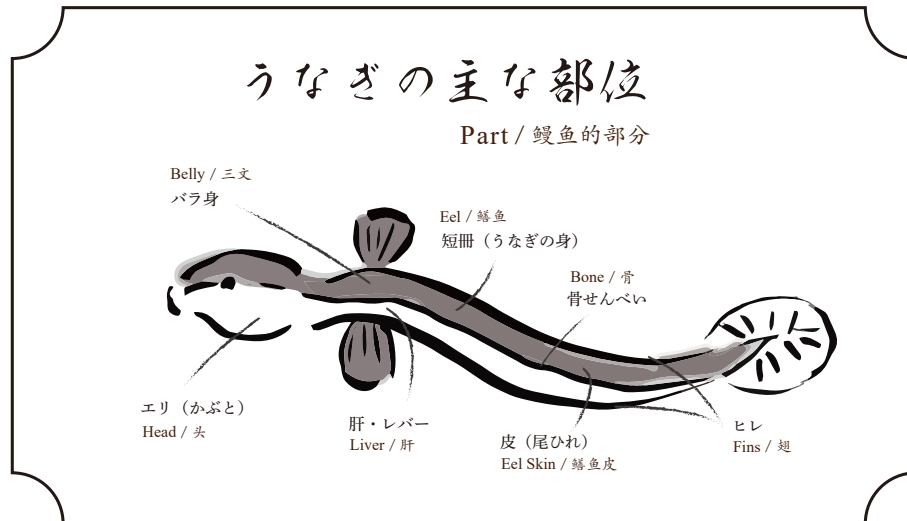
1,480



うなぎのパクチーサラダ タイ風ドレッシング
Eel Coriander Salad with Thai style dressing
鰻魚香菜沙拉配泰式醬

1,600

ハーフサイズ 850



肝焼き

Eel Internal Organs 鳗鱼内脏

750



ヒレ巻き

Eel Fin 鳗鱼翅

850



バラ身(あばら軟骨)

Eel Rib cartilage 鳗鱼肋软骨

850



エリ焼き(兜) 生姜・にんにく風味

Eel Head 鳗鱼头

750



皮 (尾ひれ)

Eel Skin 鳗鱼皮

700



短冊 (塩 or タレ)

Cut Eel (Salt or Sauce)
切鳗(盐或酱)

1,000



【数量限定】レバー

Eel Liver 鳗鱼肝

800



お刺身盛合わせ

Assorted Sashimi
什锦刺身

1,850



サーモン刺し

Salmon Sashimi
三文鱼刺身

770



かんぱち刺し

Amberjack Sashimi
鰹鱼刺身

880



マグロ刺し

Tuna Sashimi
金枪鱼刺身

1,100



茶碗蒸し

Steamed Egg Custard
蒸蛋羹

650



出し巻き卵

Japanese Omelet
日本煎蛋卷

680

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 贮藏啤酒

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 550
Sapporo Premium Free / 札幌 特级无酒精啤酒

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

葡萄品种 100% Kellner / 干型

赤ワイン Red wine / 红葡萄酒



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
葡萄品种 100% Kai Noir / 中度酒体

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

日本酒度の目安 Sake Meter Value 日本酒度指南

- 6.0 以下	大甘口	More Sweet	大甜型
- 5.9 ~ - 3.5	甘口	Sweet	甜型
- 3.4 ~ - 1.5	やや甘口	Semi Sweet	半甜型
- 1.4 ~ + 1.4	普通	Standard	标准
+ 1.5 ~ + 3.5	やや辛口	Semi Dry	半干型
+ 3.5 ~ + 5.9	辛口	Dry	干型
+ 6.0 以上	大辛口	More Dry	大干型



大洋盛 Taiyouzakari / 大洋盛
〈新潟県村上市 大洋酒造〉

【日本酒度：+5】

特別本醸造 1合 / 180ml 750
Special Genuine-brew
特別本醸造 2合 / 360ml 1,480



大洋盛 Taiyouzakari / 大洋盛
〈新潟県村上市 大洋酒造〉

【日本酒度：+5】

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〉

【日本酒度：+12】

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

● うなぎはご注文頂いてから蒸し焼きにします。30分程度お時間を頂戴致します。The eel is steamed after you order it. It will take about 30minutes. 因为下单后鳗鱼是蒸熟的, 所以需要30分钟左右

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

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

キリン シングルグレーン 富士

Single Grain FUJI / 単一谷物威士忌

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

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

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

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



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

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 2,660

うなぎ一尾 Regular / 一条 4,380

うな重

TAKE OUT UNAJU
外帯鰻鱼盒饭

お吸い物、お新香 付

Pickles, Soup / 配汤和泡菜

うなぎ半身 S/小 2,880

うなぎ一尾 R/中 4,600

うなぎ一尾半 L/大 6,900

白焼き

TAKE OUT SHIRAYAKI
外帯原味烤鰻鱼

Unseasoned Grilled Eel

うなぎ半身 Half / 半条 2,660

うなぎ一尾 Regular / 一条 4,380

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)

