



お品書き

(平日 11時～15時 / 17時～20時)
(土日祝日 11時～20時)

うなぎ重

お吸い物、お新香 付

上 三、九八〇円
特上 五、八八〇円

蒲焼き / 白焼き 定食

ご飯、お吸い物、お新香 付

上 三、九八〇円
特上 五、八八〇円

蒲焼き / 白焼き

上半身 二、〇〇〇円
上 三、七四〇円
特上 五、七二〇円

明月川の「特上」は、肉厚で脂乗りがよく
ふつくら柔らかな特大規格の鰻を使用

お持ち帰り用もございます

一品料理

うなぎ 一、三二〇円
う巻き 一、五八〇円
肝焼き 八八〇円
うなぎ入り茶碗蒸し 八八〇円
骨せんべい 四四〇円
肝吸い 三三〇円
お造り盛り合わせ 一、七八〇円

お飲み物

生ビール サッポロ黒ラベル 六五〇円
瓶ビール サッポロラガービール 八〇〇円
ノンアルコールビール 五五〇円
大洋盛 本醸造 六四〇円
他、洋酒、焼酎なども取り揃えております

お子様うなぎ重

一、七六〇円

お吸い物、オレンジジュース 付
※10才までのお子様専用メニューです
※5歳までの専用メニューも用意しております
一、三八〇円

コース (11時～19時)

源氏山

前菜二種 お造り三種 うなぎ重、肝吸い、お新香 デザート

六、六〇〇円

山ノ内

前菜二種 肝焼き、白焼き、うなぎ重、肝吸い、お新香 デザート

八、八〇〇円

北鎌倉

前菜二種 お造り三種 肝焼き、白焼き、うなぎ、うなぎ重、肝吸い、お新香 デザート

一、一〇〇〇円

お持ち帰り

受付時間 平日 12時～19時
土日祝日 16時～19時 ※火曜定休
(祝日の場合は翌日)

お電話でのお問合せ 0467(33)5005

※当日Pのご予約ページからもご予約いただけます。
※2日前までに予約ください。当日の受付もお気軽にご相談ください。
※電話予約のお支払いは現金に限らせていただきます。

ごはん大盛り無料

うなぎ重

お吸い物、お新香 付

上 三、八八〇円

特上 五、七八〇円

ごはんのおともに

蒲焼き／白焼き

上 三、六六〇円

特上 五、五六〇円

明月川の「特上」は、肉厚で脂乗りがよく
ふつから柔らかな特大規格の鰻を使用

ご自宅でおいしく召し上がれる温め方

- 1 お弁当から蒲焼きを崩れないように外してアルミホイルでやさしく包む
 - 2 ご飯を器に移して電子レンジで温める
 - 3 アルミホイルで包んだ蒲焼きはオーブントースターで9分焼く
 - 4 一度ホイルを開け、タレをスプーンで全体にまぶす
 - 5 ホイルを開けたまま1分焼く
 - 6 温めたご飯に残りのタレをかけてホイルのうなぎを優しく乗せる
- ※蒲焼きがホイルにくっつかないように薄く油を塗ってから焼くようにして下さい

『出前館』でのデリバリーもご利用下さい

Demaecan

お届けの詳細やご注文は
こちらのQRコードから
出前館のHPどうぞ！



北條舎 明月川

