

UMAI *mono*

イチオシの「うまいもの」がお得に味わえる
年に一度の大イベント開催中!!

鎌倉湘南うまいもの会

2025 1.14^日 - 3.14^日



うまいもの会限定!
前菜・デザート付きに
グレードアップ

季節の
おすすめ

う鍋・うな重コース

うなぎの骨からじっくりとひいたお出汁に
皮目を炙った香ばしいうなぎと白葱
うなぎの旨みとたふり含んだくずきりとお麩
滋味深くあたたかなうなぎ鍋
鎌倉で「う鍋」を食べられるのは当店だけ
この機会にぜひご賞味ください

前菜二種
う鍋一人前(半身)
うな重(半身)
お新香
デザート

~~六千〇〇円~~ ✓ 五、一〇〇円



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ご用意しております
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

要予約

北鎌倉

前菜二種 お造り三種 肝焼き、白焼き、うなぎ重、肝吸い、お新香、デザート
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 11時半～15時・17時～20時
土日祝日 11時半～20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。(前日17時まで)
※当日はお電話にてご予約ください。

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

う巻き

一、五八〇円

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



Demaecan

『出前館』での
デリバリーもご利用下さい

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！



- 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。
- 当店のご飯は、新潟県産コシヒカリを使用しております。● 表示価格は税込です。