

土用の丑

2026年の土用の丑の日は、
7月26日(日)

土用の丑の日は、夏の土用期間中の丑の日を指し、元々は「う」のつく食べ物を食べて夏バテを防ぐという風習がありました。うなぎを土用の丑の日に食べる習慣は、江戸時代に定着したと言われております。きつかけは諸説ありますが、有力なのが平賀源内の発案によるというものが、当時主流だった天然うなぎの旬は秋から冬。うなぎ屋が、平賀源内に対して「夏場はうなぎが売れなくて困る」と相談したところ、「土用の丑の日にはうなぎの日」と店頭に掲げ紙をして宣伝するよう提案されたことがはじまりだそうです。

うなぎ



お吸い物

漬物

小鉢

うなぎ

イチ
オシ

特上うな重

御膳 2,591 (税込2,850)

うなぎ・小鉢
漬物・お吸い物付き

単品 2,137 (税込2,350) 漬物・お吸い物付き

うな重・特上うな重の御膳には
うなぎ/小鉢/漬物/お吸い物
が付きます

単品 は漬物/お吸い物が付きます

ご飯大盛 +110 (税込120)

うな重

御膳 1,800 (税込1,980)

うなぎ・小鉢
漬物・お吸い物付き

単品 1,346 (税込1,480) 漬物・お吸い物付き

夏の栄養源、
うなぎとゴーヤが
身体に美味しい！
うなぎのkokとゴーヤの
苦味が相性抜群。

NEW

うなぎとゴーヤの
常夏チャンプルー風

710 (税込780)

醤油ベースの特性ソースに
うなぎがベストマッチ。
チーズと卵で更に濃厚な一品！

NEW

うなぎの照り焼きピザ

1,255 (税込1,380)

暑い夏は冷たい麺で乗り切れ!!

限定
夏季

本格 自製 涼麺

コシのある
もちもち食感と、
つるつると爽やかな
喉ごしの冷麺

極楽冷麺

810 (税込890)

辛さの中に旨味あり。
ピリ辛スープがあと引く
やみつき冷麺!

旨辛! 赤の極楽冷麺

864 (税込950)

梅の爽やかさで
ひと口目からさっぱり!
大根おろしと楽しむ
涼し、一杯

梅おろし冷麺

810 (税込890)

麺大盛

+118 (税込130)

※冷麺・つけ麺は大盛不可

鶏白湯スープに味噌をプラス!
より濃厚になったスープを召し上げ

冷製味噌白湯ちゃんぽん

1,073 (税込1,180)

痺れる辛さと深入りごまの
濃厚なコクのある味わい!

自家製麻辣つけ麺

1,255 (税込1,380)

冷製ゆず塩ラーメン

1,073 (税込1,180)

鶏の旨味とゆずの香り
暑い日に食べたい爽快仕立て