

店頭炭火焼き上げ

京丸うなぎ



1 静岡産 国内産うなぎ長蒲焼【極上】

LINE予約限定 約160g 1尾 1パック **2,380円** (税込 2,571円)

7/26日限定 予約限定価格



2 静岡産 極上うなぎ使用 国内産うなぎ重【極上】

1パック **2,580円** (税込 2,787円)

7/26日限定



3 静岡又は愛知産 国内産うなぎ串蒲焼

約120g 1串 1パック **1,780円** (税込 1,923円)

7/26日限定

鮮魚 厳選こだわり素材 店内販売

4 静岡又は愛知産 国内産うなぎ長蒲焼

約140g 1尾 1パック **1,980円** (税込 2,139円)

国産の厳選された白焼きのうなぎを香ばしく焼き上げること、旨味を凝縮させた逸品。温めて冷まし、薄くスライスすれば刺身やサラダとして楽しむ、わさび醤油や塩と合わせても美味しくいただけます。

5 静岡又は愛知産 国内産うなぎ串蒲焼

約120g 1串 1パック **1,680円** (税込 1,815円)

6 静岡又は愛知産 国内産うなぎ白焼き

1尾 1パック **1,980円** (税込 2,139円)

7 中国産 うなぎ長蒲焼

約200g 1尾 1パック **880円** (税込 951円)

8 玉八商店 国内産うなぎ使用 う巻

1本 **1,280円** (税込 1,383円)

築地の玉子焼専門店が手作りにこだわり、職人が丁寧に焼き上げた逸品。国内産うなぎをふっくらと巻き込んだ、貫注の味わいを楽しめます。

惣菜 味わい厳選 店内販売

9 国内産 うなぎ蒲焼重

1パック **1,480円** (税込 1,599円)

10 中国産 うなぎ姿寿司

1パック **1,280円** (税込 1,383円)

茶飯の風味とうなぎの旨味が織りなす逸品。

11 中国産 うなぎめし

1パック **1,280円** (税込 1,383円)

家族みんなでシェアできるファミリーパックです。

12 牛カルビ焼肉&ガーリックライス

1パック **1,480円** (税込 1,599円)

1つで2種類の味が楽しめる人気のお重です。

13 国内産 うなぎ蒲焼&牛カルビ焼肉の2色重

1パック **1,480円** (税込 1,599円)

福島牛を使用した特製の牛めしです。

14 福島牛使用 特製牛めし

1パック **1,480円** (税込 1,599円)

国産牛のサーロインを贅沢に使用したステーキ重です。

15 国内産 サーロインステーキ重

1パック **1,480円** (税込 1,599円)

精肉 厳選素材 店内販売

6種類の希少部位が楽しめる贅沢な食べ比べセットです。

16 黒毛和牛 ステーキ盛合せ

約600g 1パック **6,000円** (税込 6,480円)

ひとつで2種類のお肉が味わえる贅沢な食べ比べ!

17 岩手県産奥中山高原牛 焼肉盛合せ (2種2点盛)

約360g 1パック **2,580円** (税込 2,787円)

肉質が良いとされる雌牛のステーキです。黒毛和牛の血を引く国産牛の旨みを是非堪能ください。

18 岩手県産奥中山高原牛 ロースステーキ

約200g 1枚 **1,780円** (税込 1,923円)

19 岩手県産奥中山高原牛 モモブロック

約400g 1パック **2,300円** (税込 2,434円)

20 ローストビーフスライス

105g 1パック **980円** (税込 1,059円)

うなぎ一筋 65年

京丸うなぎ こだわりの逸品

水 地下120mから汲み上げた富士・愛鷹(あしたか)山系の清水を使用。その清水で48時間以上蓄養(うなぎを清水で清潔にし、不純物を消化する作業)することで、うなぎの旨味が際立ちます。

焼き うなぎの皮面にとても細かい刺し穴を開けることで、身の中までふっくらと蒸され、タレがさらさらしみこみやすくなり、表面はパリッと香ばしく、中はふんわり美味しいに仕上がります。

脂のノリや濃縮された味のバランスを重視した最も美味しいサイズをプロが厳選

富士・愛鷹山系の地下水にて活きめされ、じっくりと丹念に仕上げられた京丸うなぎは、ふっくらと脂がのっていて柔らかく、口の中でとろけるような旨味と上品な味わいです。美味しさがひと味違います!

7月26日(日) いちい・鎌倉屋で店頭炭火焼き上げ販売!