

夏のおすめメニュー

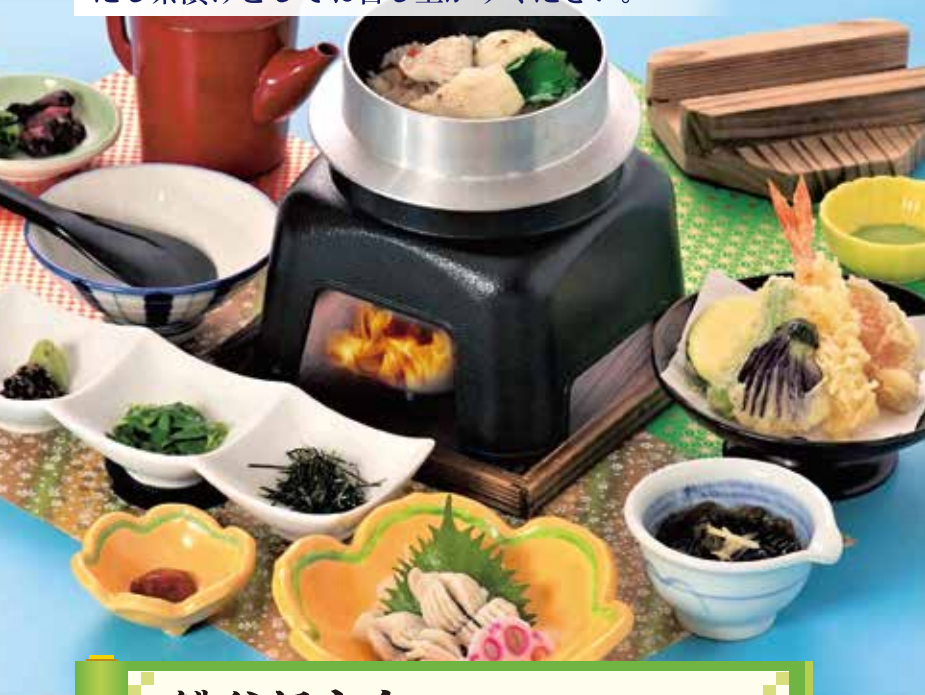


特製のゴマダレにつけて食べる細うどんは絶品！
にぎり寿司、天ぷら、デザートまでついた
フルセットで満足度間違いなし!!

夏物語

1,437円(税込1,580円)

旬のハモを釜飯として炊き上げました
最初の一杯はそのままであとは特製だしをかけて
だし茶漬けとしてお召し上がりください。



鰻釜飯定食

1,346円(税込1,480円)

鰻釜飯 (単品)

664円(税込730円)



炙ったハモが載った
自慢の釜飯

冷やしうどん

573円(税込630円)



つるつとした細うどんの食感はこの季節に欠かせません。

ふつくらうなぎ丼に
肝吸いを添えたセット



うなぎ定食(肝吸い付き)

1,528円(税込1,680円)

ビタミン類を豊富に含んだ
うなぎは体力回復にピッタリ
厳選したやわらかなうなぎと
自慢のタレとの相性抜群です。

旬の鰻を湯引きで堪能！
梅肉どうぞ。



お酒のあてにピッタリ
炙りながら召し上がれ！



うなぎ重(肝吸い付き)

1,982円(税込2,180円)

鰻湯引き梅肉添え

410円(税込450円)

うなぎ蒲焼

1,273円(税込1,400円)

※写真はイメージです。



ながさわ夏の定番!!
自慢の天井とざるそばを
セットにした
ボリュームたっぷりの
セット!

天井
1,

1,073円(税込1,180円)

ミニうな丼とざるそばの
ちょうどいいボリューム感のセット

1,319円(税込1,450円)

ちょっと贅沢な組み合わせ！

A photograph of a traditional Japanese meal. In the foreground, a black bowl contains unagi (eel) served over white rice, garnished with a red pickled radish. To the right, a black bowl holds miso soup with a white dumpling and green vegetables. In the background, a wooden tray holds a large portion of soba (buckwheat) noodles, and a small white bowl contains pickled vegetables. The meal is set on a red patterned tablecloth.

1,710円(税込1,880円)

1,346円(税込1,480円)



319円(税込350円)

410円(税込450円)

※写真はイメージです。