



銀座地区限定

出前承ります

俺のうなぎ

「俺のうなぎ」のこだわり



焼きへのこだわり

お子様でも召し上がりやすいよう
あらかじめ骨抜き処理した鰻を、
備長炭の炭火とたれを交互に
五度づけ焼きして仕上げます。

素材へのこだわり

鰻は三河一色産特大鰻、
お米は奥能登産コシヒカリ直火羽釜炊き、
たれは三河みりんと醤油のみを使用。
確かな国産素材のみを厳選しました。





出前承ります

銀座地区限定

三河一色産 特上炙りうな重(1尾) お吸い物付き

お品書き

※表示価格は税込表記です。

三河一色産

炙りうな井(半尾) お吸い物付き

三、〇〇〇円

三河二色産

特上炙りうな重(二尾) 肝吸い付き

五、五〇〇円

三河二色産

極上炙りうな重(二尾半) 肝吸い付き

七、〇〇〇円

超特撰 自家製うまき(二本)

四、〇〇〇円

※その他もご注文承ります。

ご注文は
お電話にて承ります

03(6274)6093

出前受付時間

平 日	11:30~14:00
	17:30~21:00
土 曜	17:30~20:00
日・祝	12:00~14:30
	17:00~19:30

※2回目以降のご注文のお客様には特典がございます。

俺のうなぎ

東京都中央区銀座7-5-5 長谷第一ビル1階

(JR各線 新橋駅 銀座口 徒歩5分
ソニー通り沿い、資生堂銀座ビル隣)

TEL. 03-6274-6093

平 日	11:30~14:30 (L.O.14:00)
	17:30~22:00 (L.O.21:00)
土 曜	11:30~14:30 (L.O.14:00)
	17:30~21:00 (L.O.20:00)
日・祝	12:00~15:00 (L.O.14:30)
	17:00~20:30 (L.O.19:30)



店舗情報