

おでん俺のだし&うなぎ 平日ランチ限定 お品書き

うなぎは三河一色産、
たれは「俺のうなぎ」秘伝の
たれを継承。



ランチ限定・数量限定

俺の炙りうなぎ
3,600円(税込)



おでん俺のだし&俺のうなぎ

〒104-0061

東京都中央区銀座7-6-6 メトロビル1F

【営業時間】 ※2021年4月12日現在

ランチ 11:30~14:00(L.O 13:30)

ディナー 16:00~20:00(L.O 19:00)

※テイクアウトも承ります

【お問合せ】 03-3571-6762

四、

一、『俺の炙りうなぎ』

(税込) 3,600円

三河一色産の鰻を使用し、
俺のうなぎで使用してきた自家製
秘伝のタレを引き継ぎました。

二、『一色鰻のひつまぶし』

(税込) 1,780円

三河一色産の鰻のひつまぶし。
メは当店自慢のおでんだしで
お茶漬けでお召し上がりください。

三、『一色鰻の玉とじ丼』

(税込) 1,300円

三河一色産の鰻とごぼうで柳川風に
仕立てました。食べ応えのある一品です。

四、『おでんだしの讃岐うどん&のど黒御飯』

(税込) 1,000円

自慢のおでんだしの讃岐うどんと、
のど黒アラの炊き込みご飯のセットです。

おでん 俺のだし

お昼のお品書き

☆…本日のおすすめ

逸品

大根柚香漬け 四一八

かつお酒盗 五二八

牛すじ煮込み 五二八

空豆塩茹で 六三八

刺身

数量限定!!
長崎県産

☆のど黒 一八四八

焼物

☆玉葱 淡路島産 四一八

鶏塩炭火焼 八五八

きんき焼き 一四〇八

☆国産うなぎ一夜干し

三河一色産 一四〇八

温菜

俺のだし名物!!

自慢のだしをご堪能下さい

おでんだしの茶碗蒸し

三三〇

だし巻玉子 七四八

☆トリユフ入り
俺のだし巻玉子

一〇七八

食事

讃岐うどん(温) 六三八

☆うなぎ茶漬け 七四八

白飯 三三〇

甘味

☆焼き茄子アイス 五二八

黒糖アイス 五二八

おでん

(二一〇円)

☆大根

☆玉子

はんぺん

☆くるま麩

しらたき

こんにゃく

(三三〇円)

☆つくね

☆がつみれ

☆がらんも

☆高原レタス

じゃが芋

(四三〇円)

ねぎ浅蜷

ごぼう天

厚揚げ

(五四〇円)

☆たこ

(六五〇円)

☆車海老

☆ロールキャベツ

☆はまぐり



※お料理は基本2人前仕立て

※価格は全て税込表記です

※おでんは全品お持ち帰りできません。おでん以外もお気軽にお申し付けください。