

活鰻 (かつまん) × 秘伝ダレ

みつみねの うなぎ

うまい鰻には理由がある。
みつみねは「活鰻(かつまん)」にこだわります。それは、味が格段に違うから。職人が昭和から継ぎ足した自家製の秘伝ダレで活鰻を丁寧に焼き上げます。自慢のふわふわ鰻をご堪能ください。

一の丑
7月24日
水曜日

二の丑
8月5日
月曜日

活鰻(かつまん)をまるごと一匹使用。

大うなぎ重 3,600円(税込 3,960円)
お吸い物・サラダ・お漬物付

当店人気 No.1

みつみね一番人気のうなぎ重です。
うなぎ重 2,980円(税込 3,278円)
お吸い物・サラダ・お漬物付

脂ののった筆舌に尽くしがたい味わいです。

特うなぎ重 4,880円(税込 5,368円)
お吸い物・サラダ・お漬物付

蒲焼き刺身膳 3,280円(税込 3,608円)
ごはん・茶碗蒸し・お吸い物・サラダ・お漬物付

鰻の蒲焼き 2,680円
(税込 2,948円)

鰻の白焼き 2,680円
(税込 2,948円)

※季節により器や盛付けが変更になる場合がございます。※写真はすべてイメージです。

※写真は特うなぎ重弁当です



お弁当予約承り中!
TEL.048-584-0124

〒369-1245 埼玉県深谷市荒川660-2 www.mitsumine-group.co.jp
●営業時間/日曜日(祝日を含む)・月~木 11:00~21:00(ラストオーダー 20:30)
金・土 11:00~22:00(ラストオーダー 21:30) ●電話受付/10:00~

お弁当メニュー
裏面をご覧ください