

写真はイメージです。

活鰻(かつまん)×秘伝ダレ

うなぎ

みつみねの

こだわりの
国産

土用の丑の日

一の丑 7月19日(土)

二の丑 7月31日(木)

うまい鰻には理由がある。

国産の「活鰻(かつまん)」にこだわります。
昭和から継ぎ足したみつみね自家製の秘伝ダレで
職人が「活鰻」をじっくりと丁寧に焼き上げます。

当店人気
No.1

国産活鰻(かつまん)をまるごと1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

肉厚の国産うなぎを使用。

うなぎ重

2,980円(税込 3,278円)

お吸い物・サラダ・お漬物付

脂が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

蒲焼さ刺身膳

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。

こだわりの
うなぎ

みつみね
Tonkatsu & Unagi MITSUMINE

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/11:00~21:30(ラストオーダー 21:00) ●電話受付/10:00~

お弁当
メニュー

裏面をご覧ください