

松

研

三河一色産

うなぎ

暑い夏と言えば、

やつぱり「うなぎ」!!

厳選した国産うなぎを

香ばしく、

ふつくらと焼き上げた

自慢の逸品をご賞味あれ!!



やつぱり「タレ」が美味!

うなぎ長焼き御膳(タレ・尾)

四、二〇〇円(税込四六〇円)

一尾

・うなぎ長焼き(タレ・尾)
・肝吸い
・うなぎ入り茶碗蒸し
・小鉢・白飯・香物



うなぎ重一尾

三河産うなぎ使用!

・うなぎ重(尾)
・肝吸い・香物

一尾

うなぎの美味しさを
ダイレクトに味わえる
「うなぎ長焼き御膳(白焼・尾)」
四、二〇〇円(税込四六〇円)用意!



国産うなぎを半分使用!

うなぎゆう太巻き

一、二〇〇円(税込二六〇円)



うなぎハーフと
自然薯定食

二、四八〇円(税込二七六円)

スタミナ×美味しさのマッチ

・うなぎ長焼き(タレ・ハーフ)
・自然薯
・茶碗蒸し
・小鉢
・汁物・白飯・香物



うなぎひつまぶし(タレ・尾)
うなぎ入り茶碗蒸し
肝吸い・小鉢・香物
デザート

三度美味しい、三倍楽しい!

ひつまぶし 一尾

四、五〇〇円(税込四、九五〇円)

※1尾使用の「ひつまぶしハーフ」
(二、六〇〇円(税込二、八八〇円))も
ご利用しております。

ひつまぶしの美味しい食べ方

- ①そのまま
そのままうなぎそのものを
味わいます。
- ②薬味をのせて
ねぎ、わさびのり等、
薬味の風味と一緒に味わいます。
- ③出汁茶漬け
お茶漬けで薬味と一緒に
さっぱりどうぞ。
- ④お好みで



土用の丑の日

今年もご予約承ります。
「一の丑」 7月23日(土)
「二の丑」 8月4日(木)



うなぎ重ハーフ
一、二一〇円(税込一、三〇〇円)

お得意なハーフもご用意!

汁物・香物

うなぎ白焼き
三、八八〇円(税込四、二六八円)



一尾

うなぎ蒲焼き

三、八八〇円(税込四、二六八円)

ふっくらジューシーな定番!



テイクアウトもどうぞ!!

う巻き
一、〇八〇円(税込一、二六八円)



うなぎ丼ハーフ
一、二一八〇円(税込一、三〇〇円)

木店 ☎0749(45)0471
【定休日】火・水曜日
【駐車場】20台完備
【ところ】東近江市小田町834-1

五個荘店 ☎0748(48)8166
【定休日】火曜日午後・水曜日終日
【駐車場】45台完備
【ところ】東近江市五個荘石塚町124-3

守山店 ☎077(514)1777
【定休日】火曜日午後・水曜日終日
【駐車場】45台完備
【ところ】守山市金森町630

各店舗の詳細は
松研HPで



無料送迎バス 要予約

台数に限りがありますので、お早めにご予約願います。

会席、コース料理の合計金額が50,000円(税込み55,000円)以上のお客様に限り、「無料送迎バス」を承らせていただきます。またお帰りの際には、同市内ご指定場所(2ヶ所)までお送りいたします。送迎バスは25名まで乗車可能です。

※掲載商品はイメージです。※掲載価格は2022年7月現在のものです。