

松研湖東本店は うなぎ料理専門店

“うなぎ松研”に生まれ変わります!



うなぎには、不飽和脂肪酸であるDHAやEPAが豊富で、動脈硬化予防や視力低下予防、また中性脂肪を減らして、高血圧予防にも効果的です。免疫力を高めるビタミンA、疲労回復効果のあるビタミンB₁や、たんぱく質も含まれているので、健康維持にもぴったりの食材です。



また、肌や軟骨を構成するコラーゲンや、細胞の老化をふせぐビタミンEなど、美と若さを保つ栄養素が豊富に含まれており肌の弾力を守る働きで美肌効果が期待できます。

安さの理由

徹底した品質管理のもと、水やエサなどの生育環境にこだわり、HACCPの厳しい基準をクリアした安心安全なニホンウナギ(海外産)を独自のルートで仕入れております。

※HACCP(ハサップ)とは食品安全管理のためのシステムで、食品製造プロセスにおける潜在的な危険要因を特定し、制御するための手法です。

美味しさの理由

ふっくらつやつや、最高の状態に炊き上げた地元契約農家さん自慢の近江米と、松研創業時からの伝統のレシピで、長年継ぎ足された秘伝のタレで味をつけることにより、香ばしく、美味いいうなぎ、ひつまぶしに仕上げました。

早さの理由

商品数を「うなぎ重とひつまぶし」のみに絞り込み、オペレーションを効率的に短縮することで、スピーディーなご提供と、リーズナブルな価格を実現しました。

※掲載写真はイメージです。

独自のルートで仕入れた「ニホンウナギ」を、効率的なオペレーションで調理することで、スピーディーにリーズナブルな価格での提供を実現しました。



半身 うな重 梅 1,880円(税込)

・うな重(半身) ・香の物 ・小鉢 ・吸い物



3/4切 うな重 竹 2,480円(税込)

・うな重(3/4切) ・香の物 ・小鉢 ・吸い物



一尾 うな重 松 2,980円(税込)

・うな重(一尾) ・香の物 ・小鉢 ・吸い物



一尾 ひつまぶし 3,280円(税込)

・ひつまぶし(一尾) ・香の物 ・小鉢 ・吸い物 ・出し汁

3/4切 ひつまぶし 2,780円(税込)

・ひつまぶし(3/4切) ・香の物 ・小鉢 ・吸い物 ・出し汁

●トッピング

- 自然薯 150円(税込)
- 温泉たまご 150円(税込)
- 吸い物(追加) 150円(税込)
- 追加のネギとわさび 50円(税込)
- ご飯大盛り プラス100円(税込)
- 吸い物を肝吸いに変更 プラス100円(税込)

●テイクアウト

- うな重(松) 2,980円(税込)
- うな重(竹) 2,480円(税込)
- うな重(梅) 1,880円(税込)

※大盛りはできません。テイクアウトには小鉢、吸い物は付きません。

定休日/水曜日

営業時間/11:30~14:00(L.Oは13:30)



ホームページ



Googleマップ

※掲載写真はイメージです。表示価格は2024年4月現在のものです。 ※取り扱い商品は掲載メニューのみとなります。