

旬の味わいを職人の技と心で

鰻

花魁がこだわった贅沢な鰻料理

脂がのった上質鰻と職人技をこ堪能下さい。

今だけの旬の美味しさがありません。

熟練の和食職人が

花魁秘伝の

自家製タレで

じっくり丁寧に

焼き上げます。



写真はイメージです

のな重

和食職人が熟練の技でじっくり焼き上げた脂がのった身厚い鰻。こだわりの味わいをお楽しみください。



汁物・漬物付き

※写真はイメージです

- うな重〈松〉 五貫 2,700円
- うな重〈竹〉 四貫 2,350円
- うな重〈梅〉 三貫 1,900円
- 二段うな重 六貫(上三貫・中三貫) 3,000円

うな肝たっぷり
スタミナうな重

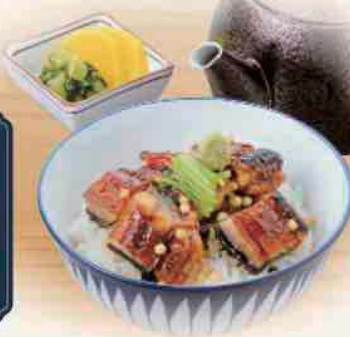
2,400円

汁物・漬物付き



数量
限定

鰻茶漬け 680円



お食事のみにさらりと美味しい鰻茶漬けをどうぞ。

鰻にぎり寿司

花魁自家製タレで丹精込めてじっくりと焼き上げた上質な鰻を贅沢に握りました。



上鰻にぎり寿司 一貫 400円

並鰻にぎり寿司 一貫 250円

鰻巻寿司

鰻きゅうり巻 (一本6貫切) 600円

食べやすい大きさの中巻き寿司。お食事のお供にも旬の美味しさを。



鰻棒寿司

(一本・8貫切) 1,900円

和食職人が真心を込めて「一本丁寧に仕上げます。少々お時間を頂きますのでお早めのご注文をおすすめいたします。



お持ち帰りもご用意いたします。

※メニュー掲載写真はイメージです。季節または仕入れにより料理内容や器が変わる場合がございますのであらかじめご了承ください。掲載価格はすべて税別価格となっております。

鰻ざかり

旬の味わいを
職人の技と心で

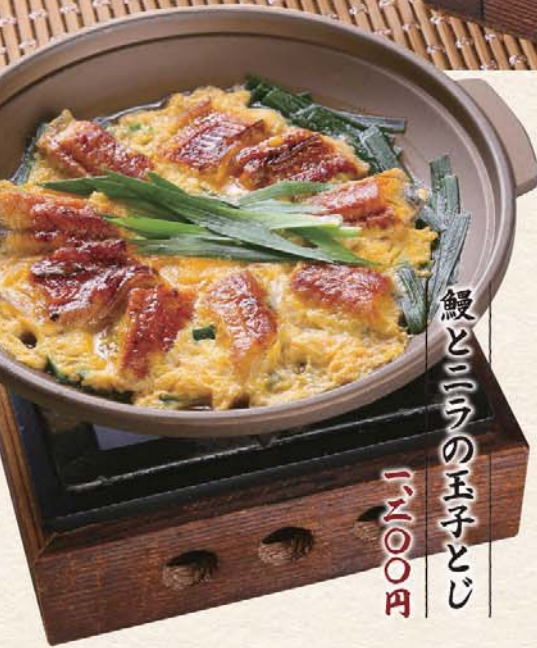
活魚料理 花惣



鰻の柳川風
一、二〇〇円

職人が仕上げる
粹な味わいを

花惣では旬のうなぎを和食職人の技で
丁寧に仕上げております。
こだわり逸品の数々をどうぞこの機会に
ご賞味くださいませ。



鰻とミラノの王子とじ
一、二〇〇円



鰻蒲焼
八五〇円



鰻ざく
五八〇円



鰻茶碗蒸し
六〇〇円



う巻玉子
五〇〇円



鰻きゅうり巻
六〇〇円



並鰻にぎり寿司
一貫 二五〇円



上鰻にぎり寿司
一貫 四〇〇円



鰻の半助 お持ち帰り
【10貫真空冷凍】一五〇円

開函では焼の頭を半助と呼び、
タシ取り用に使われます。
花惣では「鰻の半助」を
お持ち帰り商品として
ご用意しております。
焼豆腐や木綿豆腐を
醤油、酒、味噌と一緒に
煮込めば半助豆腐の
出来上がり。
ぜひお試しください。



鰻棒寿司 八貫 一、九〇〇円

鰻棒寿司は手土産と
しても人気です。



鰻茶漬 六八〇円

お食事の後に
さらりと美味しい
鰻茶漬けをどうぞ。

※メニュー掲載写真はイメージです。季節または仕入れにより料理内容や器が変わる場合がございますのであらかじめご了承ください。掲載価格はすべて税別価格となっております。