

活鰻(かつまん)×秘伝ダレ

みつみねの
うなぎ



一の丑
7月21日
火曜日

土用の丑

二の丑
8月2日
日曜日

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。

写真はイメージです。



活鰻(かつまん)をまるごと一匹使用。

大うな重 3,600円(税別)

お吸い物・サラダ・お漬物付
"OO UNAJYU"

当店人気
No.1

みつみね一番人気のうな重です。

うな重 2,680円(税別)

お吸い物・サラダ・お漬物付
"UNAJYU"



脂がのった特上うなぎ。
筆舌に尽くしがたい味わいです。

特うな重 4,700円(税別)

お吸い物・サラダ・お漬物付
"TOKU UNAJYU"



蒲焼き刺身膳 3,680円(税別)

ごはん・茶碗蒸し・お吸い物・サラダ・お漬物付
"KABAYAKI SASHIMI ZEN"



鰻の蒲焼き 2,280円(税別)

"UNAGI NO KABAYAKI"



鰻の白焼 2,280円(税別)

"UNAGI NO SHIRAYAKI"

※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。



Tonkatsu & Unagi MITSUMINE

お弁当のご予約承り中!

TEL.048-584-0124

〒369-1245 埼玉県深谷市荒川660-2 www.mitsumine-group.co.jp

裏面の
弁当メニュー
ご覧ください

今すぐアクセス!



お店の美味しさ
テイクアウト!

おうちで「みつみね」

うなぎ

UNAGI BENTO
MITSUMINE



お家で味わう至極の「うなぎ」。

厳選した「活鰻(かつまん)」だけを使い、秘伝の熟成タレでふっくらと職人が焼き上げた風味豊かな味わい深い「うなぎ」をおうちでご堪能できます。

弁当

みつみねこだわり

一の丑
7月21日
火曜日

ご予約
受付中

二の丑
8月2日
日曜日



当店人気
No.1



うなぎ 2,680円(税別)

みつみね一番人気のうなぎです!
秘伝の味付けと新鮮なうなぎの絶妙な組み合わせ!
鰻本来のおいしさがここにあります。

大うなぎ 3,600円(税別)

活鰻をまるごと一匹使用した食べ応えの満点!
土用の丑の日に、絶対食べたい逸品です。
秘伝のタレが食欲をそそります。

特うなぎ 4,700円(税別)

脂ののった贅沢な「特うなぎ」弁当。
筆舌に尽くしがたい味わいです。
こだわり活鰻を思う存分ご堪能いただけます。

味自慢 とんかつ弁当



衣サクサク、お肉はやわらかでジューシー!!
みつみねのとんかつは芳醇な味わいが自慢です。
厳選素材のおいしさをご家庭でお楽しみください。

- | | | | |
|--|--|--|--|
|
群馬県産
これぞとんかつの極み。
和豚もちぶたロースかつ弁当
150g 1,780円(税別) |
よくばり弁当
1,880円(税別) |
やっぱり王道のロースかつ
ロースかつ弁当
120g 1,380円(税別) |
海老フライ&ヒレかつコンビ
海老ヒレかつ弁当
1,850円(税別) |
|
やわらかジューシー
ヒレかつ弁当
120g 1,450円(税別) |
いろいろ楽しめる食いしん坊セット
カキ・海老・ヒレかつ弁当
1,580円(税別) |
バラエティー豊かなお弁当
海老とカキフライ弁当
1,520円(税別) |
プリプリかきと定番ロースのコンビ
カキ・ロースかつ弁当
1,480円(税別) |
|
うまみたっぷりの海老を堪能
海老フライ弁当
1,480円(税別) |
カリッと揚がったプリプリかきに舌鼓
カキフライ弁当
1,380円(税別) |
海老フライ&定番ロースのコンビ
海老ロースかつ弁当
1,680円(税別) |
熟成秘伝だれ
みつみね特製
かつを際立たせる秘伝ソース
ソースかつ重弁当
1,350円(税別) |

当店では保存料など一切使用しておりません。弁当・うなぎは販売から2時間以内にお召上がりください。

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



〒369-1245 埼玉県深谷市荒川660-2

お弁当はお電話でもご予約承ります。

TEL.048-584-0124



今すぐアクセス!