

活鰻(かつまん)×秘伝ダレ

みつみねの

うなぎ



敬老

の日

9月16日
月曜日



「敬老の日」に感謝を込めて「みつみねの鰻」を、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、堪能ください。

活鰻(かつまん)をまるごと一匹使用。

大うなぎ重

3,600円(税込3,960円)
お漬物・サラダ・お漬物付

当店人気
No.1

みつみね一番人気のうなぎ重です。

うなぎ重

2,980円(税込3,278円)
お漬物・サラダ・お漬物付

特うなぎ重

4,880円(税込5,368円)
お漬物・サラダ・お漬物付

脂がのった羊舌にじっくり焼いた味わいです。

蒲焼き刺身膳

3,280円(税込3,608円)
ごはん・茶碗蒸し・お漬物・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)

※季節により脂や盛り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。

※写真は特うなぎ重です

お弁当予約承り中!

TEL.048-584-0124

〒369-1245 埼玉県深谷市荒川1660-2 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
詳細をご覧ください

こだわりの
うなぎ
みつみね
Tonkatsu & Unagi MITSUMINE