

井・うなぎ

※写真の料理はイメージです。



二重のうなぎを
ごはんて挟みました。
(写真は断面です。)

「土用の丑の日に鰻」

●土用の丑の日って？

立春・立夏・立秋・立冬の前八日間を「土用」といい、ふつは立秋の前の夏の土用をさします。(七月二十日～八月七日頃の十八日間)

●平賀源内のアイディア説

なじみの鰻屋をはやませよと、本日土用の丑の日、鰻の日と看板をだしたら大いにはやったことから、はじまったとか。

●江戸時代春木屋発祥説

春木屋という鰻屋が大量の鰻の注文を受け、土用の子の日、丑の日、寅の日に分けて焼いたところ、丑の日のものが味が良く、しかもいたみが少なかったことから「鰻は土用の丑の日にかきま」ということになってきたとか。

●夏バテ予防に効果

いづれにせよ、栄養価の高い鰻は夏バテ予防に役立ち、今日までその習慣が続いたものと思われれます。

- 特上せいろ蒸し 3,780円(吸物付) (写真の品)
(3,500円税抜)
- 並せいろ蒸し 2,160円(吸物付)
(2,000円税抜)
- うなぎ蒲焼き 2,376円
(2,200円税抜)



上せいろ蒸し 2,700円(吸物付)
(2,500円税抜)



うなぎ弁当 3,024円(吸物付)
(2,800円税抜)



上うなぎ 2,160円(吸物付) (写真の品)
(2,000円税抜)

並うなぎ 1,728円(吸物付)
(1,600円税抜)



上うなぎ重 2,700円(吸物付) (写真の品)
(2,500円税抜)

並うなぎ重 2,160円(吸物付)
(2,000円税抜)