

# 井・うなぎ

※写真の料理はイメージです。

二重のうなぎを  
ごはんで挟みました。  
(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・立冬の前十八日間を「土用」といい、ふつう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しませよと、本日土用の丑の日、鰻の日と看板をたしたら大いにやっただ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ひつてこになったとか。
- 夏バテ予防に効果  
いずれにせよ、栄養価の高い鰻は夏バテ予防に役立ち、今日までの習慣が続いたものと思われる。

特上せいろ蒸し 3,240円(吸物付) (写真の品)  
並せいろ蒸し 1,836円(吸物付)  
うなぎ蒲焼き 2,160円



上せいろ蒸し 2,376円(吸物付)



うなぎ弁当 2,700円(吸物付)



上うなぎ 1,944円(吸物付) (写真の品)  
並うなぎ 1,620円(吸物付)



上うなぎ重 2,376円(吸物付) (写真の品)  
並うなぎ重 1,836円(吸物付)