

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

●平賀源内のアイデア説

なじみの鰻屋をはやしせよと「本日土用の日、鰻の日」と看板をだしたら大いにはやっただけから始まったとか。

●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」といってこようになったとか。

●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、今日までその習慣が続いたものと思われま

特上せいろ蒸し 2,700円(吸物付) (写真の品)
並せいろ蒸し 1,700円(吸物付)
うなぎ蒲焼き 2,000円



上せいろ蒸し 2,200円(吸物付)



うなぎ弁当 2,500円(吸物付)



上うなぎ 1,800円(吸物付) (写真の品)
並うなぎ 1,500円(吸物付)



上うなぎ重 2,200円(吸物付) (写真の品)
並うなぎ重 1,700円(吸物付)