# 北白川

## 地焼き鰻

表面は香ばしく、噛むほどに旨味が広がる
当店の鰻は、関東風のように蒸すことなく焼く
「地焼き」です。

じっくり火にかけて鰻の旨味を凝縮させ
肉厚な身をふっくらと焼き上げています。
鰻を何度も折り曲げることで皮の下にある
不快なゼラチン質を焼き落とし、
蒸げる直前まで火を入れることで、
味を凝縮させながら、骨まで焼き切ります。
タレをキャラメリゼするようにカリッと香ばしく仕上
げました。

関東風とはひと味違う、当店特有の
「地焼き」の力強い旨味と、香ばしい風味を
お楽しみください。

浜名湖うなぎ

伝統を守り
進化を続け
幸福を届ける
新ブランド

# せいろ蒸し

「せいろ蒸し」は、江戸時代に鰻の産地として知られた福岡県柳川市発祥の鰻料理です。

タレを絡ませたご飯の上に蒲焼きと錦糸卵をのせ、せいろで蒸しあげものです。

蓋を開けると湯気とともに立ち上がる香りは、せいろ蒸しならでは。

蒲焼の状態から蒸すことで、旨味を閉じ込めたまま、ふんわり柔らかく仕上げます。

ホクホクのタレがしみ込んだご飯、まろやかな錦糸卵と鰻が三位一体となった味わいをぜひお楽しみください。

# 肉厚で柔らか
# 上品な食感と旨味

「雌(メス)化」技術と、浜名湖養鰻の伝統と
進化が織りなす味をぜひご賞味ください

養鰻発祥の地である浜名湖の「浜名湖養魚漁業協同組合」が、百二十五年の歴史で培った技術と自然の恵みを融合させて開発した新ブランド鰻。

鰻は「雌雄同体生物」とされ、成長の過程と環境の影響で雄・雌に分かれますが、従来の養鰻方法では、そのほとんどが雄でした。

浜名湖の養鰻は、地下水と土の自然の恵みを活用しながら、比較的長い約一年半の飼育期間を要します。長期飼育により鰻の旨味は増す一方で、皮や身が硬くなりやすいという課題がありました。

そこで、飼料に混ぜると約九割以上の確率で肉厚で身の柔らかい雌になる大豆イソフラボンに着目。土・水づくり、飼料改良を経て三年。「でしこ」を誕生させました。

当店は、養鰻の伝統を守り進化し続ける取り組みに深く共感。「でしこ」の濃い旨味と心地良い食感、上品な脂の質感に感動し、東京で初めて組合と直接取引させていただくことになりました。

浜名湖うなぎ でしこ

数量限定

| | | | |
|---|---|---|---|
| 鰻 | 松 | 二段 | 六、二〇〇円 |
| | 梅 | | 五、七二〇円 |
| | 登 | | 八、五八〇円 |
| | 梅 | | 七、〇〇〇円 |
| | 松 | | 一一、〇〇〇円 |
| | 三、 | | 八、〇〇〇円 |
| | 五、 | | 一三、二〇〇円 |
| せいろ蒸し | | 重 | 四、九五〇円 |
| | | | 七、七〇〇円 |
| 和牛ステーキ重 | | | 六、三八〇円 |

蒲焼御膳　鶴　四、六二〇円
亀　六、三八〇円

二色御膳　七、三七〇円

蒲焼　鶴　三、九六〇円
亀　五、七二〇円

白焼　鶴　三、九六〇円
亀　五、七二〇円

お重・せいろ蒸し・御膳には、香の物・お吸い物が付きます。
和牛ステーキ重以外は、二二〇円の追加でお吸い物を肝吸いに変更いたします

浜名湖うなぎ

数量限定

鶴　五、七二〇円
亀　八、五八〇円

九、五七〇円

五、〇六〇円
七、九二〇円

五、〇六〇円
七、九二〇円

数量限定

肝焼き　一、二〇〇円
うざく　一、五四〇円
うな巻き　一、九八〇円
骨の唐揚げ　五五〇円
奈良漬　八八〇円
香の物盛り合わせ　八八〇円
自家製わらび餅　六六〇円
ジェラート　七一五円
（ミルク・抹茶・季節）

# うな鶏そぼろ

蒲焼・鶏そぼろ・錦糸卵と
タレを絡ませたご飯のせいろし蒸し

彩りサラダ
香の物
お吸い物
鰻鶏そぼろ

二、四二〇円

※鰻鶏そぼろは一六時までのご注文とさせていただいております

北白川

# 北白川御膳

| | | |
|---|---|---|
| 鰻の燻製 | 松 | 七、七〇〇円 |
| 鰻の八幡巻 | 梅 | 八、八〇〇円 |
| うざく | | |
| 季節の小鉢 | | |
| 肝吸い | | |
| 香の物 | | |
| 鰻重又はせいろ蒸し | 松 | 八、八〇〇円 |
| 甘味 | 梅 | 一一、〇〇〇円 |

浜名湖うなぎ

数量限定

※一六時までのご注文とさせていただいております

北白川

# 月

先付け
八寸
う巻き
うざく
鰻重又はせいろ蒸し（半身）
甘味

一三、二〇〇円

# 華

先付け
八寸
う巻き
白焼　（半身）
うざく
鰻重又はせいろ蒸し（一尾）
甘味

一六、五〇〇円

一四、三〇〇円

一八、七〇〇円

数量限定

本コースは一七時から一九時までのご注文とさせていただいております。

北白川

# お持ち帰り

お持ち帰り仕様

鰻重

浜名湖うなぎ

数量限定

松　四，六〇〇円

梅　三，〇〇〇円

松　七，〇〇〇円

梅　五，〇〇〇円

うまき　一，九四〇円

骨の唐揚げ　五四〇円

冷凍

鰻の佃煮

小　一，六〇〇円

大　二，七〇〇円

お持ち帰り・冷凍

## 鰻の佃煮

北白川の佃煮は鰻料理店ならではのこだわりを凝縮した特別な逸品です。

鰻の蒲焼を一口大にし、吟味した実山椒、丸大豆醤油、味醂、純米酒で味を整えて佃煮に仕上げました。

そのままおつまみとしてはもちろん、ご飯のお供としても最適です。出汁、ほうじ茶、緑茶などでお茶漬けとしてもお楽しみいただけます。

小　二，一六〇円

大　二，七〇〇円