

松重  
鰻  
MATSUJYU

## 松重對鰻魚的承諾

### 鹿兒島縣大隅產的鰻魚

本店使用鹿兒島縣大隅產的鰻魚，在店內由背部剖開後，先經過裸烤，再進行蒸煮。



### 創業以來流傳至今的秘製醬汁

昭和21年(1946年)創業，使用傳承至今的秘製醬汁，將魚皮烤至香脆。



### 尺寸描述

鰻魚重、鰻魚蓋飯等餐點

經典: regular 約130g (1條)

特選: large 約210g (1.5條)

上選: medium 約170g (1條)

極選: extra large 約260g (2條)

## 鰻魚重



UNAJYU

### 鰻重

[附沙拉] ※可更換為海帶味噌湯

經典 3,200 日圓 (含稅)

上選 4,300 日圓 (含稅)

特選 5,300 日圓 (含稅)

極選 6,300 日圓 (含稅)

## 鰻魚蓋飯



UNADON

### 鰻魚蓋飯

[附沙拉] ※可更換為海帶味噌湯

公主蓋飯 2,100 日圓 (含稅)

經典 3,200 日圓 (含稅)

上選 4,300 日圓 (含稅)

特選 5,300 日圓 (含稅)

極選 6,300 日圓 (含稅)

鰻魚肝味噌湯 +100日圓 (含稅)

沙拉・鰻魚肝味噌湯 +200日圓 (含稅)

## 蒸籠鰻魚飯



SEIROMUSI

## 殿下鰻魚蓋飯



TONOSAMADON

蒸籠鰻魚飯 ..... 經典 3,600日圓 (含稅)  
 [附鰻魚肝味噌湯/沙拉]  
 ..... 上選 4,700日圓 (含稅)

白燒鰻套餐 ..... 3,600日圓 (含稅)  
 [白燒鰻/白飯/鰻魚肝味噌湯/沙拉]

兒童鰻魚蓋飯 ..... 900日圓 (含稅)  
 [附飲料/點心] 小學生以下限定

殿下鰻魚蓋飯 ..... 特選 6,400日圓 (含稅)  
 [附鰻魚肝味噌湯/沙拉] large 約240g (1.5條)  
 ..... 極選 8,200日圓 (含稅)  
 ※米飯當中也夾有蒲燒鰻的鰻魚蓋飯。 extra large 約310g (2條)

蒲燒鰻 ..... 經典 3,100日圓 (含稅)  
 [單點蒲燒鰻] ..... 上選 4,200日圓 (含稅)  
 特選 5,200日圓 (含稅)

鰻魚肝味噌湯 300日圓 (含稅)  
 海帶味噌湯 200日圓 (含稅)

經典/上選/特選的標示不是指鰻魚的品質或飯量，  
 而是指供應的蒲燒鰻尺寸(鰻魚的量)。

## 鰻魚單品料理 IPPIN-RYOURI

### 適合搭配酒的小菜

繁忙時可能會拒絕加點，敬請見諒。

鰻魚煎蛋捲 ..... 2,000日圓 (含稅)

涼拌醋香鰻魚小黃瓜 ..... 1,100日圓 (含稅)  
 ..... 2,000日圓 (含稅)

白燒鰻 ..... 小條約75g 2,000日圓 (含稅)  
 (裸烤鰻魚， ..... 中條約140g 3,700日圓 (含稅)  
 搭配山葵醬油和鹽享用)

## 串燒 限量

烤鰻魚肝 ..... (一串) 650日圓 (含稅)

烤鰻魚肚 ..... (一串) 500日圓 (含稅)  
 (魚肚附近的部位)

烤鰻魚頸 ..... (一串) 400日圓 (含稅)  
 (頸部的肉)

## 依喜好加量或單點 OKONOMI

白飯加量 100日圓 (含稅) 高湯 ..... 100日圓 (含稅) 山藥泥 ..... 300日圓 (含稅)  
 沙拉 ..... 250日圓 (含稅) 白飯 ..... 300日圓 (含稅) 海帶味噌湯 200日圓 (含稅)  
 溫泉蛋 ..... 150日圓 (含稅) 鰻魚肝味噌湯 300日圓 (含稅)



## 創意玩味 (獨家創意料理) ASOBI-GOKORO

以鰻魚重為原型  
並加入了玩心  
請務必嘗嘗本店的獨家鰻魚蓋飯  
※所有餐點均附鰻魚肝味噌湯/沙拉



**石鍋鰻魚蓋飯** 經典 3,600日圓(含稅)  
~附高湯~ 上選 4,700日圓(含稅)  
溫泉蛋 150日圓

※可將柚子胡椒更換為山葵  
微辣的柚子胡椒與鍋巴,和鰻魚很搭。  
最後可加入高湯享用茶泡飯。



**鰻魚山葵蓋飯** 經典 3,600日圓(含稅)  
溫泉蛋 150日圓 上選 4,700日圓(含稅)

※可將山葵更換為柚子胡椒  
在切成細條狀的鰻魚上點綴蔥、水菜、紫蘇,  
您可以隨喜好添加山葵  
享受爽口的滋味。



**鰻魚條蓋飯** 小份 2,400日圓(含稅)  
~附各式佐料~ 經典 3,600日圓(含稅)  
溫泉蛋 150日圓 上選 4,700日圓(含稅)

將鰻魚切成方便入口的細條狀。  
搭配附上的佐料便宛如風味高雅的  
鰻魚三吃。



**起司鰻魚蛋蓋飯** 小份 2,400日圓(含稅)  
經典 3,600日圓(含稅)

牽絲起司和鰻魚的組合。  
紫蘇起到了提味的作用。

## 【外帶】 OMOCHIKAERI

### • 蒲燒鰻 [僅含蒲燒鰻]

經典 3,100 日圓(含稅)  
上選 4,200 日圓(含稅)  
特選 5,200 日圓(含稅)



### • 鰻魚重/鰻魚蓋飯便當 [單份]

公主蓋飯 2,100日圓(含稅)  
經典 3,200日圓(含稅)  
上選 4,300日圓(含稅)  
特選 5,300日圓(含稅)  
極選 6,300日圓(含稅)



### • 真空包 蒲燒鰻二片 (1條份)

(1包) 經典 3,300日圓(含稅)  
保冷袋(1個) 200日圓(含稅)

### 「う」「鰻」的醬汁

烤鰻魚時使用的秘傳醬汁。  
萬用醬汁。適用於生蛋拌飯、  
海鮮蓋飯、肉類調味等。

1 瓶 750日圓  
(含稅)



### 「う」「鰻」BONE

經過油炸的鰻魚骨酥

300日圓  
(含稅)



We ship  
nationwide



Online Shop



# 飲品

DRINK MENU

## 啤酒

### KIRIN 一番搾

【小瓶】..... 550日圓(含稅)

【中瓶】..... 700日圓(含稅)

### ASAHI SUPER DRY

【中瓶】..... 700日圓(含稅)

### HERTLAND

【330ml】..... 650日圓(含稅)

### SUNTORY ALL-FREE

無酒精啤酒..... 400日圓(含稅)

## 葡萄酒

【紅酒】..... 3,500日圓~  
(含稅)

【瓶裝 750ml】可攜回

【白酒】..... 3,500日圓~  
(含稅)

【瓶裝 750ml】可攜回

單杯酒【紅酒】..... 550日圓(含稅)

【白酒】..... 550日圓(含稅)

## 軟性飲料・甜點

軟性飲料..... 300日圓(含稅)

柳橙汁 / 蘋果汁

可樂 / 薑汁汽水

可爾必思, 烏龍茶

### 威金森氣泡水

【500ml】..... 200日圓(含稅)

咖啡..... 400日圓(含稅)

香草冰淇淋..... 300日圓(含稅)

## 日本酒

八海山 八海酒造(新潟) 酒精濃度:15.5度  
原料:米、米麴

【一合180ml】..... 650日圓(含稅)

雪中梅 丸山釀酒廠(新潟) 酒精濃度:15.5度  
原料:米、米麴

【一合180ml】..... 700日圓(含稅)

### 當季推薦

【一合180ml】..... 800日圓~  
(含稅)

## 燒酒

### 錫釜

本坊酒造 酒精濃度:25度  
原料:地瓜、米麴(黑麴)

遵循古法採用錫製蛇管蒸餾器, 保留此酒窖的特色與傳統風味。  
推薦喝法: 加冰塊、加熱水

【單杯】..... 450日圓(含稅)

【一合180ml】..... 650日圓(含稅)

### 三岳

三岳酒造 酒精濃度:25度  
原料:地瓜、米麴(白麴)

討喜的柔和甜味、清爽的尾韻與口感令人欲罷不能。

【單杯】..... 550日圓(含稅)

【一合180ml】..... 700日圓(含稅)

【五合瓶 900ml】可寄瓶..... 2,650日圓(含稅)

### 村尾

村尾酒造 酒精濃度:25度  
原料:地瓜、米麴(黑麴)

令人聯想到烤地瓜的馥郁滋味、滑順口感。推薦喝法: 加冰塊、加熱水

【單杯】..... 700日圓(含稅)

【一合180ml】..... 1,200日圓(含稅)

### 佐藤(黑)

佐藤酒造 酒精濃度:25度  
原料:地瓜、米麴(黑麴)

將黑麴特有的強烈香氣與滋味發揮的淋漓盡致, 且嘗來可口。  
推薦喝法: 加冰塊、加熱水

【單杯】..... 700日圓(含稅)

【一合180ml】..... 1,200日圓(含稅)

### MIYAMAGAHAMA Aroma (鹿兒島縣限定流通商品)

大山甚七商店 酒精濃度:25度 原料:地瓜、米麴(白麴)

可以品味到玉茜地瓜充滿特色與魅力的香氣。  
尾韻的草本香氣亦相當迷人。推薦喝法: 加冷水、加氣泡水

【單杯】..... 600日圓(含稅)

【一合180ml】..... 1,150日圓(含稅)

### YAMADAICHI Matured 穎娃紫

大山甚七商店 酒精濃度:34度 原料:地瓜、米麴(白麴)

長期熟成酒。特色為柔和的口感、華麗的甜味和薰衣草般的香氣。  
推薦喝法: 加冷水、加熱水

【單杯】..... 900日圓(含稅)

【一合180ml】..... 1,800日圓(含稅)

### 朝日

朝日酒造 酒精濃度:30度  
原料:黑糖、米麴(白麴)

特色為來自原料的多層次風味與俐落尾韻。  
推薦喝法: 加冰塊、加冷水、加氣泡水

【單杯】..... 400日圓(含稅)

【一合180ml】..... 600日圓(含稅)

### 黑伊佐錦

大口酒造 酒精濃度:25度  
原料:地瓜、米麴(黑麴)

使用傳統的黑麴, 有著豐盈的地瓜香氣和兼具深度的圓潤口感。

【五合瓶 900ml】可寄瓶..... 2,000日圓(含稅)