



마쓰사게 장어의 특징

가고시마현 오스미산의 장어

저희 가게의 장어는 가고시마현 오스미산 장어를 가게에서 직접 손질하여 구운 후 찌고 조리합니다.



창업 이래로 이어져 온 비법 양념

1946년 창업, 창업 이래로 전해져오는 비밀 양념에 담궈, 겉면을 바삭하고 향기롭게 마무리하고 있습니다.



사이즈 설명

우나쥬, 우나동 등의 요리

보통: regular 130g정도(1마리)

특: large 210g정도(1마리 반)

상: medium 170g정도(1마리)

극상: extra large 260g정도(2마리)

우나쥬

장어 찬합



UNAJYU

우나쥬(장어 찬합) [샐러드 포함] ※미역된장국으로 변경 가능

보통 3,200 엔 (세금 포함)

상 4,300 엔 (세금 포함)

특 5,300 엔 (세금 포함)

극상 6,300 엔 (세금 포함)

우나동

장어 덮밥



UNADON

우나동(장어 덮밥) [샐러드 포함] ※미역된장국으로 변경 가능

레이디 덮밥 2,100 엔 (세금 포함)

보통 3,200 엔 (세금 포함)

상 4,300 엔 (세금 포함)

특 5,300 엔 (세금 포함)

극상 6,300 엔 (세금 포함)

장어 미소된장국 +100엔 (세금 포함)

샐러드·장어 미소된장국 세트 +200엔 (세금 포함)

세이로무시

장어 찜



SEIROMUSI

도노사마동

장어 2단 덮밥



TONOSAMADON

세이로무시(장어 찜) 보통 3,600 엔 (세금 포함)
[장어 미소된장국/샐러드 포함]
..... 상 4,700 엔 (세금 포함)

시라야키(소금구이) 정식 3,600 엔 (세금 포함)
[장어 시라야키/밥/장어 미소된장국/샐러드]

어린이 장어 덮밥 900 엔 (세금 포함)
[주스] 초등학교 이하 한정

도노사마동(장어 2단 덮밥) 특 6,400 엔 (세금 포함)
[장어 미소된장국/샐러드 포함] large 240g정도(1마리 반)

※밥과 밥 사이에 장어 구이를 극상 8,200 엔 (세금 포함)
넣은 장어 덮밥입니다. extra large 310g정도(2마리)

카바야끼(소스 구이) .. 보통 3,100 엔 (세금 포함)
[소스구이 장어만]

장어 미소된장국 300엔 (세금 포함)
미역 미소된장국 200엔 (세금 포함)

상 4,200 엔 (세금 포함)
특 5,200 엔 (세금 포함)

보통/상/특/극 등급은 장어의 품질이나 밥의 양이 아닌,
드시게 될 장어 구이의 크기(장어의 양)를 나타냅니다.

장어 단품 요리 IPPIN-RYOURI

술안주로도 좋습니다

혼잡할 때는 추가 주문을 거절할 수도 있습니다. 양해 바랍니다.

장어 계란말이 2,000 엔 (세금 포함)

장어와 오이의 식초 절임 1,100 엔 (세금 포함)
..... 2,000 엔 (세금 포함)

시라야키 소 사이즈 75g정도 2,000 엔 (세금 포함)
(장어를 소금구이하여 와사비 중 사이즈 140g정도 3,700 엔 (세금 포함)
간장과 소금으로 조리함)



꼬치구이 한정 수량

장어 간 구이 (한 개) 650엔 (세금 포함)

장어 뱃살 구이 ... (한 개) 500엔 (세금 포함)
(갈비 주변의 살)

에리야끼 (1개) 400엔 (세금 포함)
(목 부위)

취향에 따라 OKONOMI

- 밥 곱빼기 ... 100 엔 (세금 포함)
- 육수 100 엔 (세금 포함)
- 같은 참마 300 엔 (세금 포함)
- 샐러드 250 엔 (세금 포함)
- 백반 300 엔 (세금 포함)
- 미역 미소된장국 200 엔 (세금 포함)
- 반숙 달걀 ... 150 엔 (세금 포함)
- 장어 미소된장국 300 엔 (세금 포함)

창의성을 담다 (오리지널 창작 요리) ASOBI-GOKORO

기본은 우나쥬(장어 찬합)
창의성을 담아 제공합니다
저희 가게만의 오리지널 장어덮밥을
꼭 드셔보세요
※모든 메뉴에 장어 미소된장국
/샐러드 포함



돌솥 장어덮밥 보통 3,600엔 (세금 포함)
~육수 포함~ 상 4,700엔 (세금 포함)
반숙 달걀 150엔



장어 와사비덮밥 보통 3,600엔 (세금 포함)
반숙 달걀 150엔 상 4,700엔 (세금 포함)



송송 썬 장어덮밥 소 2,400엔 (세금 포함)
~양념 토핑 세트 포함~ 보통 3,600엔 (세금 포함)
반숙 달걀 150엔 상 4,700엔 (세금 포함)



치즈 장어 덮밥 소 2,400엔 (세금 포함)
보통 3,600엔 (세금 포함)

※유자후추를 와사비로 변경 가능
유자고추의 알싸한 매운맛과 누룽지가
장어와 잘 어울립니다.
마지막에 육수를 부어 말아 드세요.

※유자후추를 와사비로 변경 가능
파와 경수채시소가 토핑되어 있습니다.
취향에 맞춰 와사비와 함께 드시면 깔끔
하게 드실 수 있습니다.

머기 쉽게 장어를 잘게 썰어 놓았습니다.
양념과 토핑이 어갈만큼 맛있게 맛만 부시
이런 드실 수 있습니다.

진, 한 치즈와 장어의 조화.
어디까지나 맛있게 드세요.

【테이크아웃】

OMOCHIKAERI

- 양념 장어구이 [장어 구이만]**
 보통 3,100 엔 (세금 포함)
 상 4,200 엔 (세금 포함)
 특상 5,200 엔 (세금 포함)
- 장어덮밥/장어 찬합 도시락 [1인분]**
 레이디덮밥 2,100 엔 (세금 포함)
 보통 3,200 엔 (세금 포함)
 상 4,300 엔 (세금 포함)
 특상 5,300 엔 (세금 포함)
 극상 6,300 엔 (세금 포함)
- 진공팩 장어 구이 두 조각 (한 마리 분)**
 (1팩) 보통 3,300엔 (세금 포함)
 보냉백 (1개) 200 엔 (세금 포함)

「ㄹ」 'U' 소스

장어를 구울 때 사용하는
비법 양념소스입니다.
만능 소스입니다. 계란밥이나 해산물
덮밥, 고기 양념 등에도 사용하실 수
있습니다.

1병 750엔
(세금 포함)



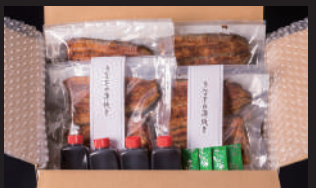
「ㄹ」 'U' BONE

튀긴 장어 뼈 장어 뼈 센베이

300엔
(세금 포함)



We ship nationwide



Online Shop



맥주

기린 이치방시보리

【작은 병】 550엔 (세금 포함)

【중간 병】 700엔 (세금 포함)

아사히 슈퍼 드라이

【중간 병】 700엔 (세금 포함)

하트랜드

【330ml】 650엔 (세금 포함)

산토리 올 프리

무알콜 맥주 500엔 (세금 포함)

와인

【레드】 3,500엔 ~ (세금 포함)

【병 750ml】 포장가능

【화이트】 3,500엔 ~ (세금 포함)

【병 750ml】 포장가능

글라스 와인 [레드] 550엔 (세금 포함)

[화이트] 550엔 (세금 포함)

음료수·디저트

음료수 300엔 (세금 포함)

오렌지주스/사과주스

콜라/진저에일

칼피스, 우롱차

윌킨슨 탄산수

【500ml】 200엔 (세금 포함)

커피 400엔 (세금 포함)

바닐라 아이스크림 300엔 (세금 포함)

일본주

핫카이산 핫카이 주조(니가타)
알코올 :15.5도 원재료: 쌀, 쌀누룩

【1합 180ml】 650엔 (세금 포함)

셋추바이 마루야마 주조장(니가타)
알코올 :15.5도 원재료: 쌀, 누룩

【1합 180ml】 700엔 (세금 포함)

계절 추천

【1합 180ml】 800엔 ~ (세금 포함)

소주

스즈가마 혼보 주조 알코올: 25도
원재료: 고구마, 쌀누룩(흑누룩)

특징: 옛 주석관의 증류기를 현재도 소중히 사용하며 독자적인 개성과 전통적인 맛입니다. 추천 방법: 온더록, 오유와리

【글라스】 450엔 (세금 포함)

【1합 180ml】 650엔 (세금 포함)

미타케 미타케주조 알코올: 25도
원재료: 고구마, 쌀누룩(백누룩)

특징: 뒤끝 없는 부드러운 단맛과 상쾌한 느낌의 뒷맛과 목 넘김을 자랑합니다.

【글라스】 550엔 (세금 포함)

【1합 180ml】 700엔 (세금 포함)

【5합 병 900ml】 보틀 키팅 가능 2,650엔 (세금 포함)

무라오 무라오주조 알코올: 25도
원재료: 고구마, 쌀누룩(흑누룩)

특징: 군고구마와 같은 고소한 향미와 부드럽게 감기는 목넘김. 추천 방법: 온더록, 오유와리

【글라스】 700엔 (세금 포함)

【1합 180ml】 1,200엔 (세금 포함)

사토(쿠로) 사토주조 알코올: 25도
원재료: 고구마, 쌀누룩(흑누룩)

특징: 흑누룩의 특징을 살린 강한 향과 맛을 느낄 수 있는 소주. 추천 방법: 온더록, 오유와리

【글라스】 700엔 (세금 포함)

【1합 180ml】 1,200엔 (세금 포함)

MIYAGAHAMA Aroma (가고시마현 한정 유통 상품)

오야마진시키상점 알코올:25도 원재료: 고구마, 쌀누룩(백누룩)

원재료: 고구마, 쌀누룩(백누룩)

특징: 다마야카네 고구마의 특징인 아로마향과 끝의 허브의 향이 매력적입니다. 추천 방법: 미즈와리, 탄산와리

【글라스】 600엔 (세금 포함)

【1합 180ml】 1,150엔 (세금 포함)

YAMADAICHI Matured 에이무라사키

오야마진시키상점 알코올:34도 원재료: 고구마, 쌀누룩(백누룩)

특징: 장기 숙성주. 부드러운 입맛과 퍼지는 단맛과 라벤더와 같은 화려한 향기가 특징. 추천 방법: 미즈와리, 오유와리

【글라스】 900엔 (세금 포함)

【1합 180ml】 1,800엔 (세금 포함)

아사히 아사히주조 알코올:30도
원재료: 흑당, 쌀누룩(백누룩)

특징: 원재료 본연의 풍부한 깊은 맛과 깔끔한 뒷맛이 특징입니다. 추천 방법: 온더록, 미즈와리, 탄산와리

【글라스】 400엔 (세금 포함)

【1합 180ml】 600엔 (세금 포함)

구로이사니시키 오쿠치주조 알코올:25도
원재료: 고구마, 쌀누룩(흑누룩)

특징: 뒤끝 없는 부드러운 단맛과 깔끔한 느낌의 뒷맛과 목 넘김을 자랑합니다.

【5합 병 900ml】 보틀 키팅 가능 2,000엔 (세금 포함)