

昭和七年創業

鰻問屋直営

備長炭火焼



うなぎ
四代目
菊川

人間の、手と目が生きる仕事。

私たちの仕事は、うなぎという、命と向き合うことです。

栄養と活力に溢れた食材であり、貴重な資源でもある。

そのうなぎを慈しみ、最もおいしい状態でお客様にお届けすること。

そのためには、誰よりもうなぎに触れた手と、うなぎを知りつくした目が必要です。

ぱりっと香ばしい皮。ふわっと肉厚な身。とろっと脂がのって。

そのおいしさを存分に味わっていただくためには、

気を配る手とすべてを見渡す目という、もてなしの心が欠かせません。

どこよりも新鮮で、どこよりも磨きあげたうなぎをめざして。

昭和7年より続く卸問屋直営だからお出しできる、味わいをどうぞ。

「うなぎへのこだわり」

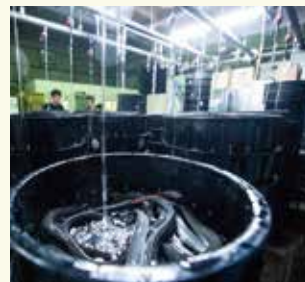
目利き

創業から90年以上。私たちは、老舗の卸問屋としてたくさんのうなぎと向き合う中で、理想とする味わいや食感を逆算し、最高の1匹を選ぶ目を養ってきました。ここでしか味わえない、こだわりのうなぎをお楽しみく



立場

立場（たてば）。そこは、先祖から受け継ぎ、守り抜いた、うなぎのための貯蔵施設。地下200メートルの井戸水を汲み上げたその場所で、まずは、うなぎをひと休み。井戸水で泥を抜くことで特有の臭みがとれ、素材の質が磨かれます。



捌き

おいしいうなぎの鍵を握るのは、なにより鮮度。素材の旨みを最大限に引き出すため、私たちは徹底的な品質管理を行います。それぞれの店舗で捌いた、ふわっと柔らかな食感。それは、新鮮なうなぎの証です。





※当店は全て国産米を使用しております。

焼き

最高のひと皿を完成させる、焼きの工程。私たちは素材の旨みを逃さないよう、短時間で焼きあげます。皮はぱりっと香ばしく、その身はふわっと肉厚に、とろっと脂がのったうなぎ。職人の技がつまった焼き加減を、どうぞご堪能ください。



たれ

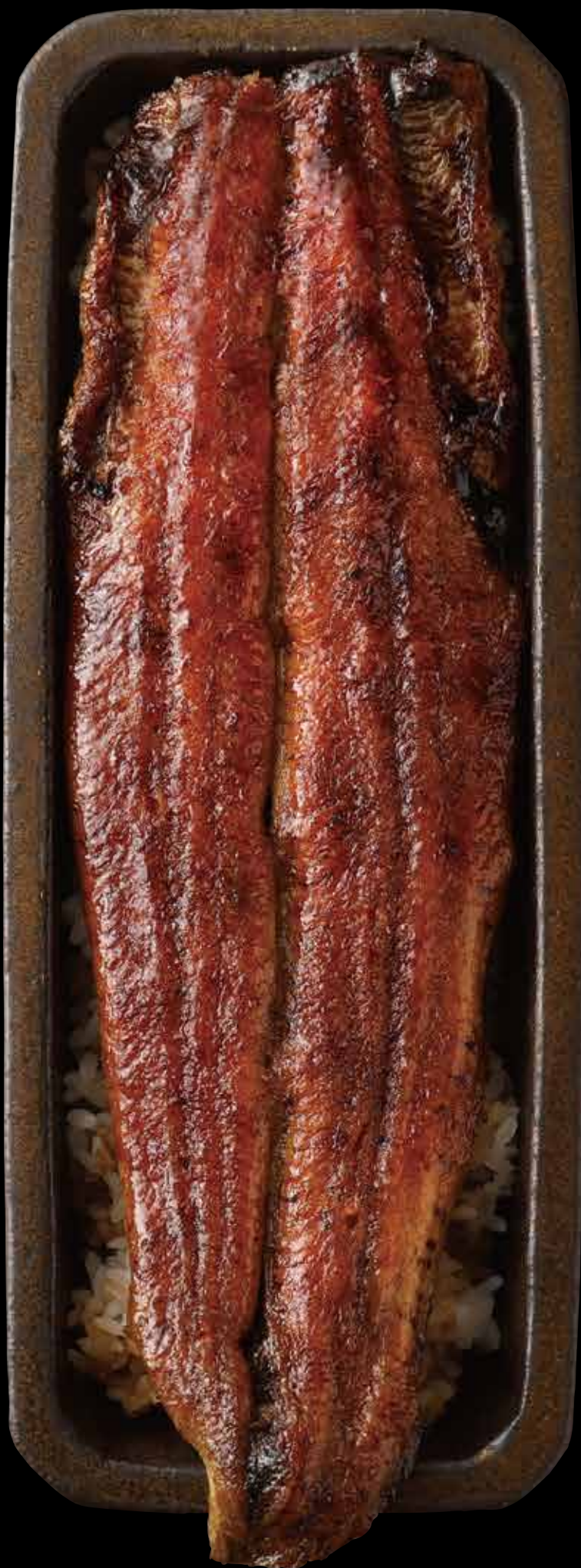
焼きたてのうなぎは、創業以来ずっと守り続けてきた「秘伝のたれ」にくぐらせます。長い歴史の中で磨きあげた自慢のたれと肉厚なうなぎの脂が絡み合うそのおいしさは、格別です。



器

こだわりの味だから、とことんこだわった器で。名物「一本うなぎ」の専用器は、特別につくって頂いたもの。あたたかいと、うなぎはもっとおいしくなる。保温性に優れた器で、冷ますことなくお届けします。





名物 一本うなぎ

自信があるから、丸ごと一本。名物「一本うなぎ」は、私たちが選び抜いた最高の一匹をそのまま焼きあげます。強力な火にかけても身が縮まらないほどの肉厚なうなぎ。その旨みを、職人の手が余すことなく引き出します。ぱりっと香ばしい皮。ふわっと肉厚な身。とろっと脂がのって。丸ごと一本の贅沢を、ぜひお楽しみください。



101

一本重 ¥5,600 (税込)

【一本重】【小鉢】【肝吸】【漬物】



102

一本ひつまぶし ¥5,780 (税込)

【一本ひつまぶし】

【小鉢】【肝吸】【漬物】【薬味】



103

一本菊御膳 ¥7,880 (税込)

【一本重】【串焼き 3 種】【煮こごり】

【骨せんべい】【肝吸】【漬物】



104

蒲焼き一本定 ¥5,600 (税込)

【蒲焼き一本】【小鉢】【ご飯】【肝吸】【漬物】



105

白焼き一本定 ¥5,600 (税込)

【白焼き一本】【小鉢】【ご飯】【肝吸】【漬物】



106

名古屋名物

ひつまぶし

¥4,200(税込)

【ひつまぶし】【吸物】【漬物】【薬味】

私たちと同じ地で生まれ、名古屋を代表する料理となった「ひつまぶし」。刻んだうなぎの蒲焼を、たっぷりとご飯にのせて。そのままはもちろん、薬味をのせたり、お茶漬けにしたり、お好みでお楽しみいただけます。

ひつまぶしのお召し上がり方

一膳目 まずはそのまま、蒲焼で

二膳目 薬味をのせて、風味とともに

三膳目 お茶漬けにして、さらりと

気分に合わせて、お好きな食べ方でどうぞ。
味わいの変化を一膳ずつご堪能ください。



107

ミニまぶし ¥3,380(税込)

【ミニまぶし】【吸物】【漬物】【薬味】

ひつまぶしを食べやすく一回り小さくした
セットメニューです。



108

うな井

¥3,300(税込)

【うな井】【吸物】【漬物】



201

四代目菊川御膳

¥3,900(税込)

【蒲焼き半身】【お刺身三種盛】【小鉢】【ご飯】
【吸物】【漬物】

※すべての写真はイメージです。



202

伊勢芋とろろ御膳 ¥3,700(税込)

【蒲焼き半身】【伊勢芋とろろ】【小鉢】
【ご飯】【吸物】【漬物】【薬味】



203

お子様御膳 ¥1,700(税込)

【お子様セット】【ミニうな井】【吸物】



204

お刺身御膳 ¥2,800(税込)

【お刺身五種盛】【小鉢】【ご飯】【吸物】【漬物】



205

天ぷら御膳 ¥2,700(税込)

【天麩羅七種盛】【小鉢】【ご飯】【吸物】【漬物】

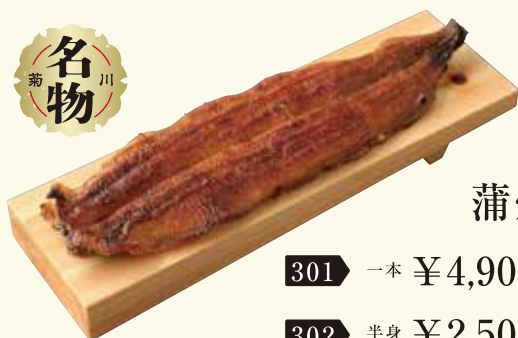


206

彩り御膳

¥3,000(税込)

【お刺身三種盛】【天麩羅五種盛】
【小鉢】【ご飯】【吸物】【漬物】



蒲焼き

301 一本 ¥4,900 (税込)

302 半身 ¥2,500 (税込)

創業より継ぎ足されている秘伝タレを使った菊川の
一本うなぎの蒲焼き。うなぎ本来の美味しさをお楽しみいただけます。



白焼き

303 一本 ¥4,900 (税込)

304 半身 ¥2,500 (税込)

一本うなぎの白焼きはわさびまたは生姜と
白醤油で一緒にお楽しみください。



305 う巻き

¥1,600 (税込)



306 うざく

¥1,280 (税込)



307 肝焼き

¥1,100 (税込)



308 肝わさ

¥1,100 (税込)



309 骨せんべい

¥660 (税込)



310 うなぎのかぶと唐揚げ

¥940 (税込)



311 うなぎのかぶと串

¥880 (税込)



312 うなぎのかま串

¥880 (税込)



313 うなぎの干物

¥2,380 (税込)



314 うなぎの湯引き

¥2,500 (税込)

315 うなぎ部位四種盛り ¥2,300 (税込)

肝焼き、骨せんべい、かぶと唐揚げ、干物

単品料理

401 茶豆

¥550 (税込)

402 いたわさ

¥660 (税込)

406 もずく

¥550 (税込)

404 漬物盛り合わせ

¥660 (税込)

403 天ぷら盛り合わせ

¥1,600 (税込)

407 刺身盛り合わせ

¥2,750 (税込)

デザート



501

モナどら コーヒー付き ¥780 (税込)

厳選した餡。手焼きモナカとどら焼きに
季節のフルーツを合わせた、うなぎ四代目菊川
こだわりのデザート。

502

季節のアイス ¥270 (税込)

バニラアイス or 季節のアイス

会席料理

こだわりのうなぎと旬の食材による、自慢の会席料理。

冠婚葬祭をはじめ、ご会食やご宴会など、特別なひとときでおもてなしいたします。



601 ¥8,000 (税込)

- 【先付】三種盛り
- 【お造】鮮魚三種盛り
- 【焼物】う巻き、白焼き
- 【食事】うな重
- 【甘味】モナどら



602 ¥12,000 (税込)

- 【先付】うなぎの逸品五種
- 【お造】うなぎの湯引き
- 【焼物】う巻き、白焼き
- 【揚物】うなぎの揚げ出し
- 【口取】逸品
- 【食事】うな重
- 【甘味】モナどら



603 ¥15,000 (税込) 要予約

- 【先付】季節の五種
- 【お椀】季節のお椀
- 【お造】季節の旬魚
- 【焼物】う巻き、白焼き、旬の焼物
- 【揚物】うなぎの揚げ出し
- 【口取】逸品
- 【食事】うな重
- 【甘味】モナどら

※季節によって仕入れ状況が異なり、内容を変更することがあります。詳しくは、スタッフまでお尋ねください。
※会席料理は2名様以上から、ご予約を承ります。

※写真はイメージです



お持ち帰り

お弁当のつくり置きは、一切しません。

ご注文をいただいてから丁寧に焼きあげますので、お時間を頂戴いたします。

ご了承くださいませ。

※お電話での事前予約も承ります。



701 一本うな重

¥5,100 (税込)

707 一本ひつまぶし

¥5,300 (税込)

だし・きざみ海苔・わさび付



706

一本蒲焼き ¥4,700 (税込)



705

一本白焼き ¥4,700 (税込)



704

弁当うな重 4切 ¥3,380 (税込)



708

ひつまぶし ¥3,680 (税込)

だし・きざみ海苔・わさび付