

うな重・うな丼

肝吸い・お漬物付き



うな重

うなぎ大サイズ一尾

3,000円(税込)



うな丼 (特大)

うなぎ大サイズ一尾半

4,000円(税込)



うな丼 (小)

うなぎ大サイズ半身

2,000円(税込)

ご飯大盛りに変更

+100円(税込)

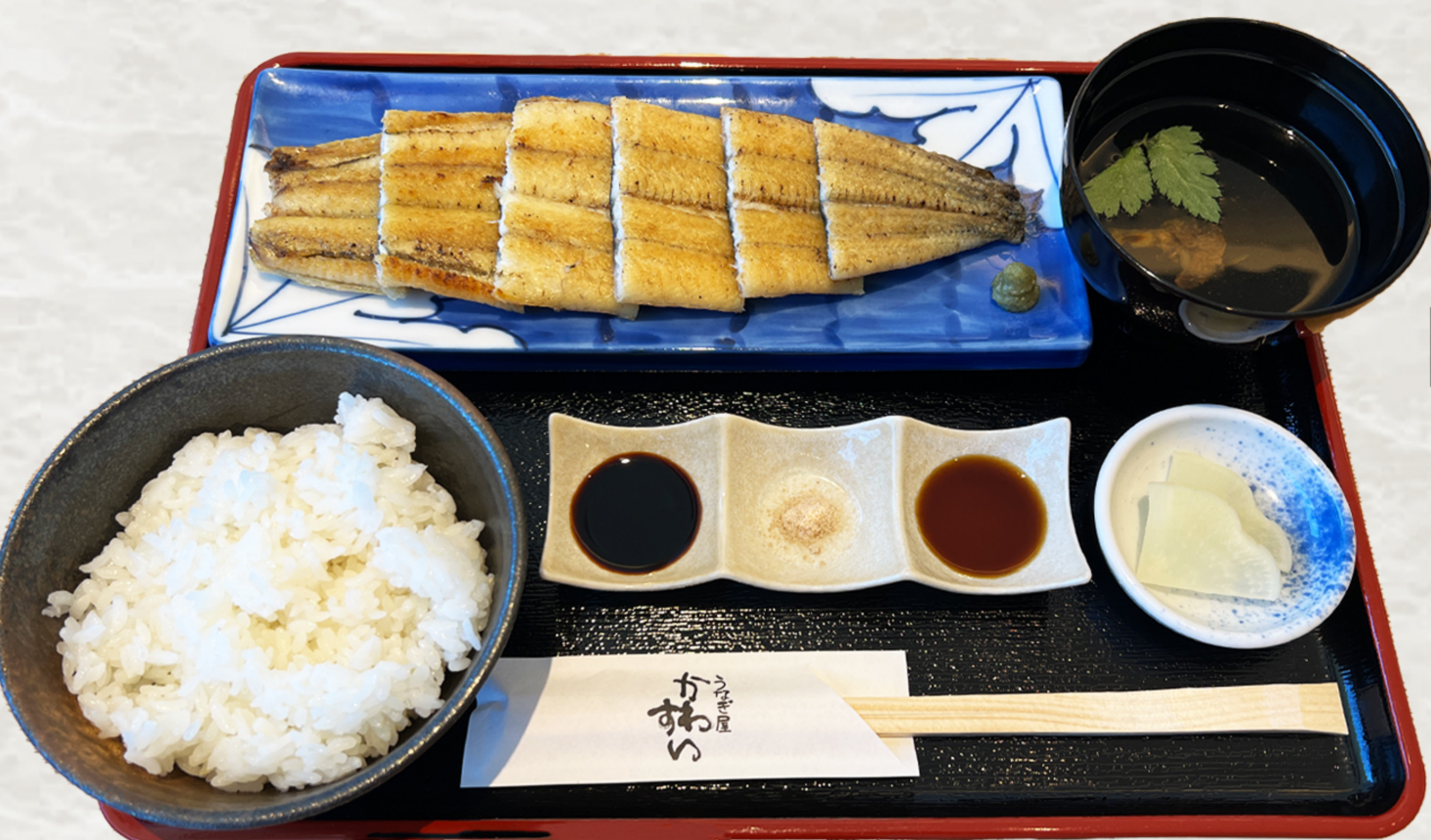
定食

肝吸い・お漬物付き



蒲焼き定食

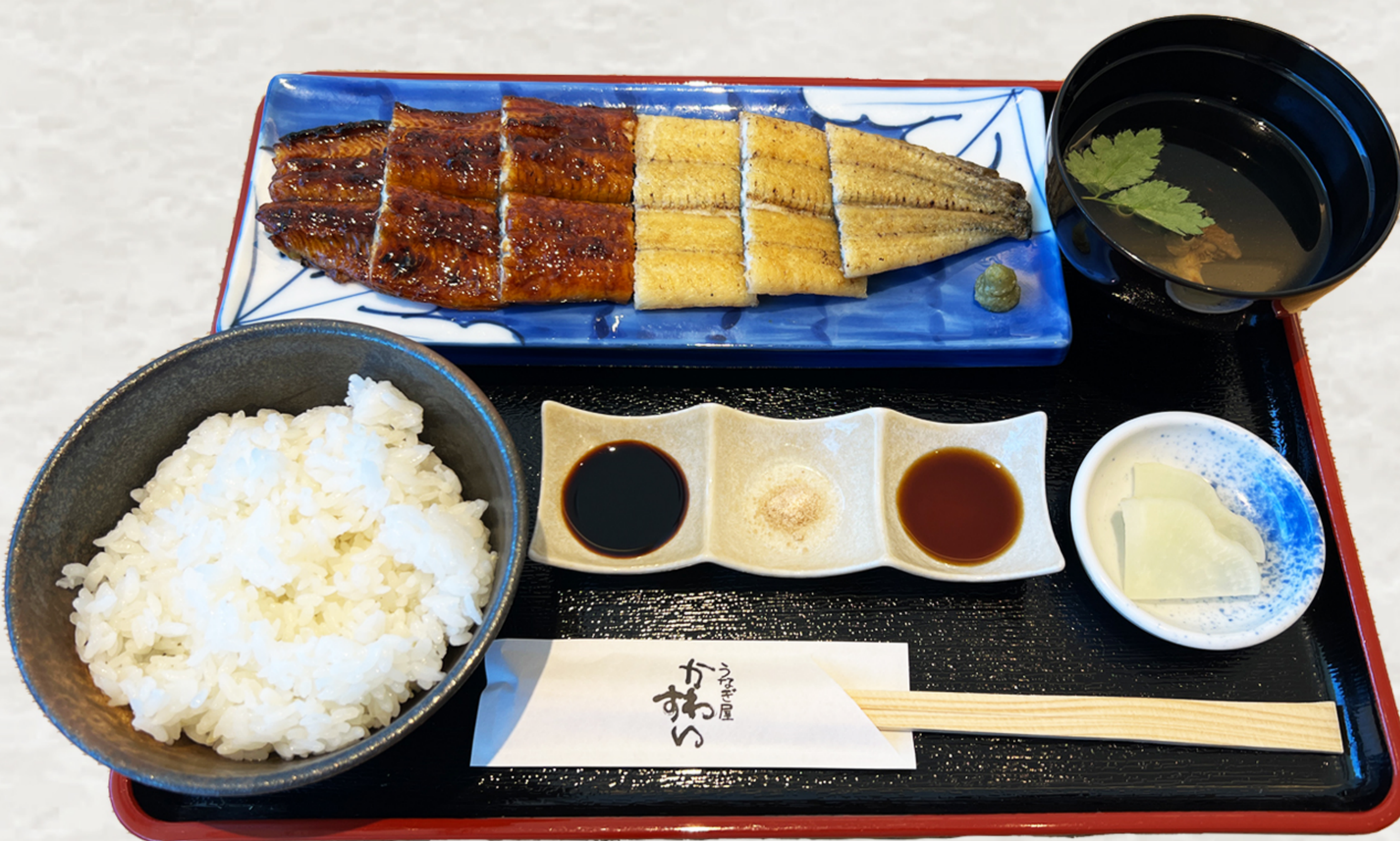
3,300円(税込)



白焼き定食

【自家製ぽんず・わさび醤油・塩 付き】

3,300円(税込)



蒲・白ハーフ定食

【自家製ぽんず・わさび醤油・塩】

からどれかお一つお選び下さい

3,300円(税込)

一品

自家製たれで香ばしく



蒲焼き うなぎ大サイズ一尾

2,800円(税込)



・自家製ぽんず
・わさび醬油
・塩
付き

白焼き うなぎ大サイズ一尾

2,800円(税込)

秘伝のタレで香ばしく



焼き肝

600円(税込)

焼き肝は、捌きたての新鮮な肝を使用する為仕入れ状況により提供出来ない日もあります。

お飲み物

サッポロ赤星 中瓶

600円(税込)

アサヒノンアルコール

350円(税込)

コーラ

250円(税込)

飲むみかん 早和果樹園

350円(税込)



濃厚なのに後味すっきり

みかんしぼり 伊藤農園

350円(税込)



程よい甘さでさっぱり

お持ち帰りメニュー

当日 14時までご注文受付



うな重

和歌山県産ぶどう山椒×1個・たれ×1個・お茶・割箸・お手拭き付き

消費期限：お買い上げ日の当日中

税込 3,000円

丁寧にじっくり焼き上げています！



～お召し上がり方～

電子レンジで温めて下さい。

加熱の目安 蓋を外して
600W 約 20～30 秒
※温まりが不十分な場合は
10秒～20秒追加で加熱して
ください。
(ご使用のレンジにより異なります)

焼き肝

消費期限：お買い上げ日の当日中

税込 600円



触れる！見れる！食べられる！

日本初?! 体験型
工場見学

ツアー
＜うなぎ重付き＞

うなぎ屋
かすわい

うなぎ蒲焼きの製造現場にご案内！

工場見学みどころ



わくわくポイント！

活きの良い生うなぎ
を直接触れる!?



職人による
丁寧な捌きと
こだわりの焼き

ランチはうなぎ重



～概要～

- 料金
- 2,000円コース：うなぎ小(半匹)
 - 3,000円コース：うなぎ重(1匹)
 - 4,000円コース：うなぎ特大(1匹半)
- ※上記コースから必ず選択してください

時間 10：00～12：00 (昼食時間含む)

開催 月に2～3回(不定期に開催)

お問い合わせ先 0120-59-2580 (10時～17時)



工場見学ご予約はこちらの2次元コードから▶▶



美味しい国産うなぎを日本中の方に
お届けする事を目指しております。



インターネット通販でもお買い求めいただけます

[本店]

<https://www.kawasui.co.jp/>



[楽天市場店]



[Yahoo!ショッピング店]



[Amazon店]



[dショッピング店]



[au PAYマーケット店]



[ANAモール店]



お電話・FAXでご注文の場合



0120-59-2580

平日
(10:00~17:00)



050-3385-5233

(24時間)

インターネットでご注文の場合



本店

うなぎ屋かわすい

検索

(24時間)

<https://www.kawasui.co.jp/>

LINEお友達追加でお得なクーポンGET



お友達登録で 今すぐ
飲食店・小売り販売で使える

200円 OFF

クーポンをプレゼント!

2次元コード読み取りもしくは
「うなぎ屋かわすい」で検索!

うなぎ屋かわすい

検索

@496vpnl1

お会計時にクーポンをご提示ください

※他のクーポンとは併用不可。

※1会計につき1枚のみご利用可能・有効期限はございません。

※うなぎ屋かわすい飲食店・小売り販売のお会計時にのみ使用可能。