



うなぎ竹亭

お持ち帰り「うなぎ弁当」のご案内

鰻の入荷状況により、盛り付けが写真と異なる場合があります

うなぎ弁当 (お新香、さんしょう付)

※価格は全て税込みの値段です。



つつじ (1切)2,300円



もみじ (1切半)3,150円

当店
一番人気!



けやき (2切)4,200円



さくら (3切)6,150円

はぎ (2切半)5,120円

※ご飯大盛り 300円増し

うなぎ蒲焼 (たれ、さんしょう付)



姫 (ひめ) (1切)2,250円



若 (わか) (2切)4,000円

殿 (との) (3切)5,950円

うなぎ白焼きお持ち帰り (2切) ..4,000円

※蒲焼は通常無料のフードトレーにお入れ致しておりますが、折詰めご希望の方は折箱代と致しまして一箱¥200円別途頂戴いたします。

お客様各位

鰻には小骨が多くございます。まれにのど等に刺さることがございますので、特にお子様やご年配の方は注意してお召し上がりくださいますようお願い申し上げます。

◆ 竹亭本店 ◆

TEL.022-252-5030

◆ 竹亭中山店 ◆

TEL.022-739-7878

◆ 大和別邸 ◆

TEL.022-346-2626

竹亭は「鰻」で皆様の元気を応援致します

土用の丑とは…

一説によると、江戸時代、夏の食欲のない時期に売り上げの落ちた鰻屋が、当時の文化人の代表であった平賀源内に相談したところ「本日、土用の丑の日」と書いて貼り出したのが始まりと言われております。当時江戸随一といわれた知識人であった源内が言うならと評判になり、鰻が爆発的に売れ、土用の丑に鰻を食べることが定着したと言う事です。

また、鰻には非常に多くのビタミン類がバランスよく含まれております。その他にもミネラル、カルシウム、鉄分、そして美容に良いとされるコラーゲンもたっぷりと含まれております。さらに蒲焼にすることで、たれのこげる香ばしい香りが食欲を増進し、結果的に夏バテに効くと言われております。夏の土用の丑の日に鰻を食べることは、科学的にも理に適っているといえるでしょう。



鰻を食べて夏の暑さを乗り切ろう!!

本日はご来店頂きまして誠に有難うございます

竹亭の経営理念

- 一、私たちは、天地の恵みに感謝し、こだわりの「味」とおもてなしの「心」で笑顔と感動を届けます
- 一、私たちは、郷里に根差した風土(フード)を育み、健康で豊かに暮らせる地域社会に貢献します
- 一、私たちは、常に感謝の心を忘れず、仕事を通じ共に学び、成長し合い、夢実現に挑戦します