



選り抜かれた国産うなぎを
匠の職人技で焼き上げました。

厳選された国産鰻のみを使用し、職人の技で一尾一尾丁寧に焼き上げております。

清冽な水で育まれた鰻は、ふっくらとした身と上質な脂が特長。
その旨味を最大限に引き出すため、秘伝のたれと、絶妙な火入れが、
唯一無二の味わいを創出します。

Carefully selected domestic eel grilled by expert craftsmanship.

We use only carefully selected domestic eels, and our skilled chefs carefully grill each and every one of them.

Eels raised in clear, cool waters are known for their plump meat and high-quality fat.

To bring out the maximum flavor, we use a secret sauce and grill it to the perfect temperature
to create a one-of-a-kind taste.

江戸前うなぎ
かわ祥 
KAWASHOU

うな重

国産うなぎ

Unajyu

Japanese eel rice bowl

ふっくらと蒸し上げた鰻に、丁寧に重ねられた秘伝のタレ。



並

中 3/4尾

3,280円

(税込3,608円)

上

中 1尾

4,280円

(税込4,708円)

特上

大 1尾

4,980円

(税込5,478円)

極 kiwami

大 1.5尾

7,280円

(税込8,008円)

うな重には、お吸い物、漬物が付きます。 +200円(税込)で肝吸いに変更できます。

※写真は「うな重 特上」イメージです。※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

ひつまぶし

国産うなぎ

Hitsumabushi

Japanese chopped grilled eel on rice with Dashi soup

鰻を三通りの食べ方で楽しめる贅沢な一杯。



上

中 1尾

4,280円

(税込4,708円)

特上

大 1尾

4,980円

(税込5,478円)

ひつまぶしには、お吸い物、漬物、出汁、薬味が付きます。+200円(税込)で肝吸いに変更できます。

※写真は「ひつまぶし 特上」イメージです。※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

ひつまぶしの 美味しい 食べ方

How to eat
Hitsumabushi deliciously

1膳目



お茶碗に盛り、そのまま鰻の味をお楽しみください。

Serve in a rice bowl and enjoy the taste of the eel as is.

2膳目



ねぎとわさびを加えてご一緒にお召し上がりください。

Add spring onion and wasabi and enjoy.

3膳目



薬味と海苔をのせ、お出汁をかけて「うなぎ茶漬け」をお楽しみください

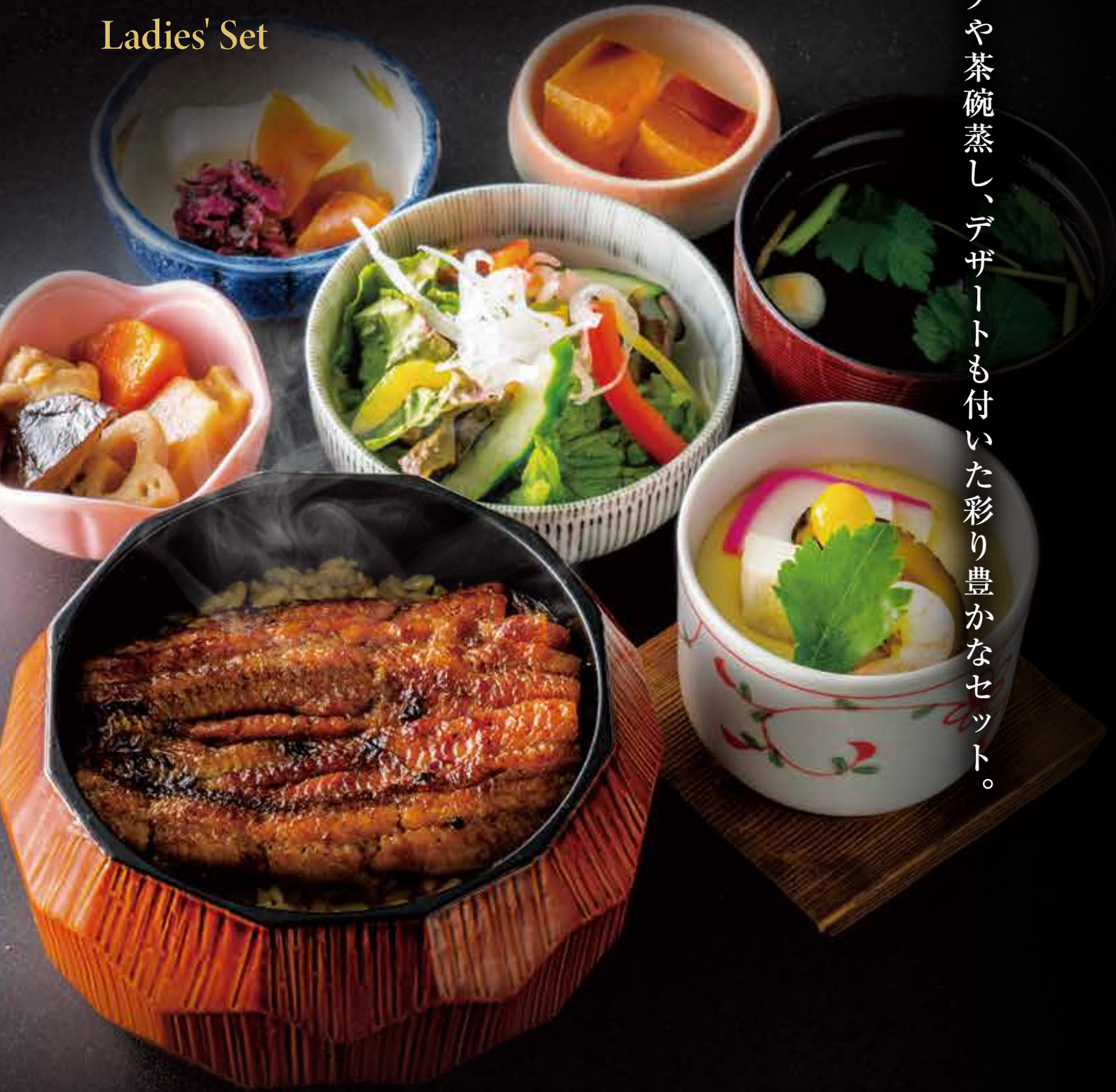
Add seasonings and seaweed, pour broth over it, and enjoy your "eel ochazuke."

レディースセット

国産うなぎ

Ladies' Set

サラダや茶碗蒸し、デザートも付いた彩り豊かなセット。



うなぎ重(中 1/2尾) / サラダ / お吸い物 / 小鉢
茶碗蒸し / 漬物 / 甘味

Unajyu (1/2 tail) / Salad / Clear soup / Small dish
Chawanmushi / Pickles / Dessert

2,980円
(税込3,278円)

+200円(税込)で肝吸いに変更できます。

※写真はイメージです。※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

二色うな重

(白焼き・蒲焼きの合盛り重)

Two-colored Unajyu

Assorted Japanese eel rice bowl of white-grilled and kabayaki

国産うなぎ

蒲焼き・白焼きを一度にお楽しみいただけるお得なお重。



上

中 1尾

4,280円

(税込4,708円)

特上

大 1尾

4,980円

(税込5,478円)

極 kiwami

大 1.5尾

7,280円

(税込8,008円)

二色うな重には、お吸い物、漬物が付きます。 +200円(税込)で肝吸いに変更できます。

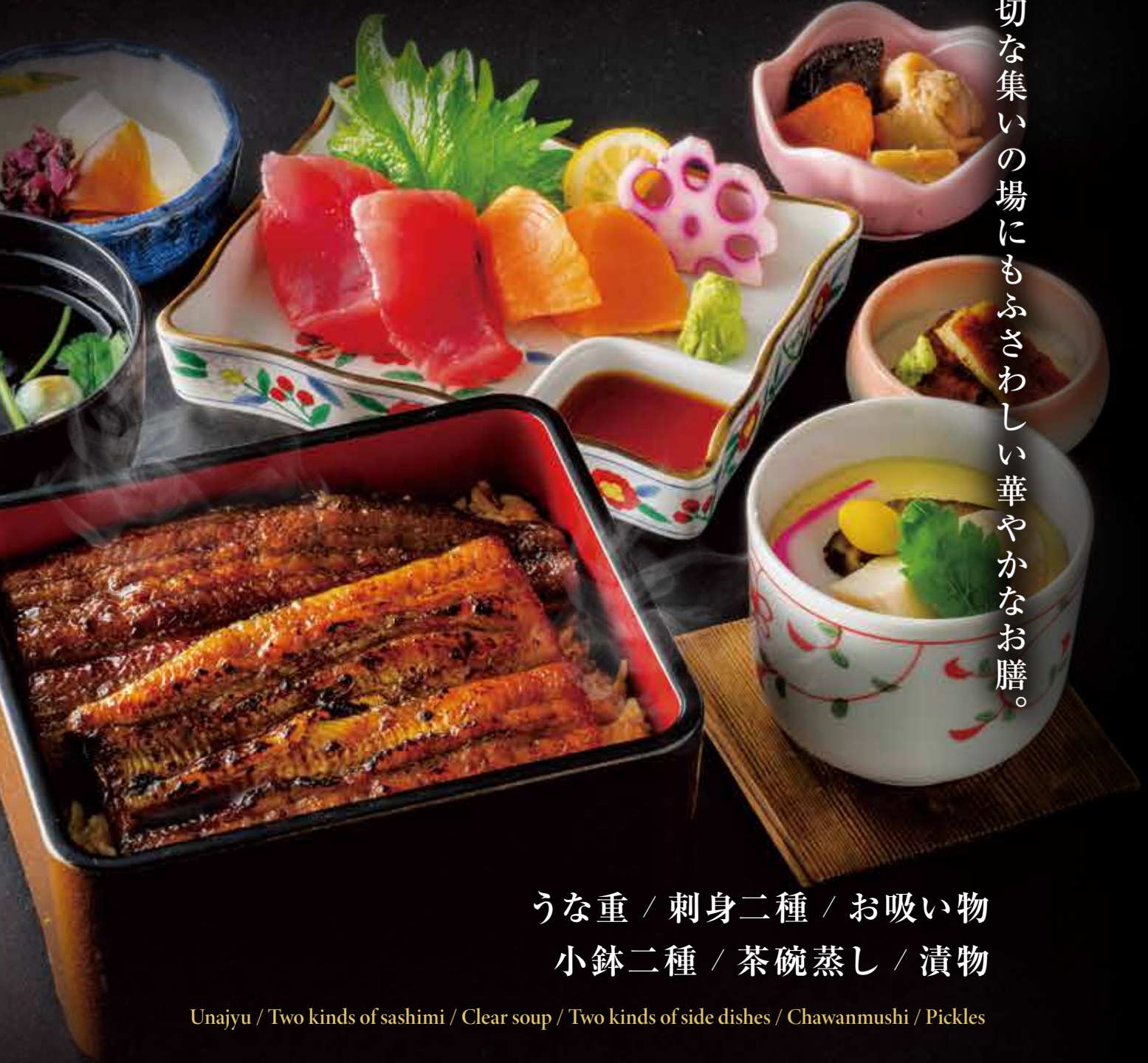
※写真は「特上」イメージです。※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

しょう ぜん
祥膳

国産うなぎ

Shouzen ~ Luxury set ~

宴席や大切な集いの場にもふさわしい華やかなお膳。



うなぎ重 / 刺身二種 / お吸い物
小鉢二種 / 茶碗蒸し / 漬物

Unajyu / Two kinds of sashimi / Clear soup / Two kinds of side dishes / Chawanmushi / Pickles

並

中 3/4尾

4,680円

(税込5,148円)

上

中 1尾

5,680円

(税込6,248円)

特上

大 1尾

6,480円

(税込7,128円)

+200円(税込)で肝吸いに変更できます。

※写真は「特上」イメージです。※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

うなぎ尽くし膳

All-you-can-eat eel meal

国産うなぎ

鰻の旨みを心ゆくまで味わえる、贅を尽くした特別膳。



うなぎ重(中 1/2尾) / 白焼き / 肝焼 / 鰻ざく / 鰻巻き
お吸い物 / 小鉢 / 茶碗蒸し / 漬物 / 甘味

6,280円
(税込6,908円)

Unajyu (1/2 tail) / Shirayaki / Grilled eel liver / Grilled eel with cucumber in vinegar
Roasted eel wrapped omelette / Clear soup / Small dish / Chawanmushi / Pickles / Dessert

+200円(税込)で肝吸いに変更できます。

※写真はイメージです。※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

逸品料理

国産うなぎ

Speciality dishes



白焼き



蒲焼き



鰻巻き



鰻ざく

白焼き・蒲焼き (中一尾) 各3,480円
(税込3,828円)

Grilled eel

白焼き・蒲焼き (大一尾) 各4,480円
(税込4,928円)

Grilled eel

う
鰻ざく 1,380円
(税込1,518円)

Grilled eel with cucumber in vinegar

う ま
鰻巻き 1,680円
(税込1,848円)

Roasted eel wrapped omelette

肝串 (一本) 780円
(税込858円)

Liver skewers

肝吸い 380円
(税込418円)

Liver soup

茶碗蒸し 580円
(税込638円)

Steamed egg custard

本日の刺身二種盛り 1,580円
(税込1,738円)

Today's sashimi platter

漬物 480円
(税込528円)

Pickles

ご飯 380円
(税込418円)

Rice

※写真はイメージです。※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

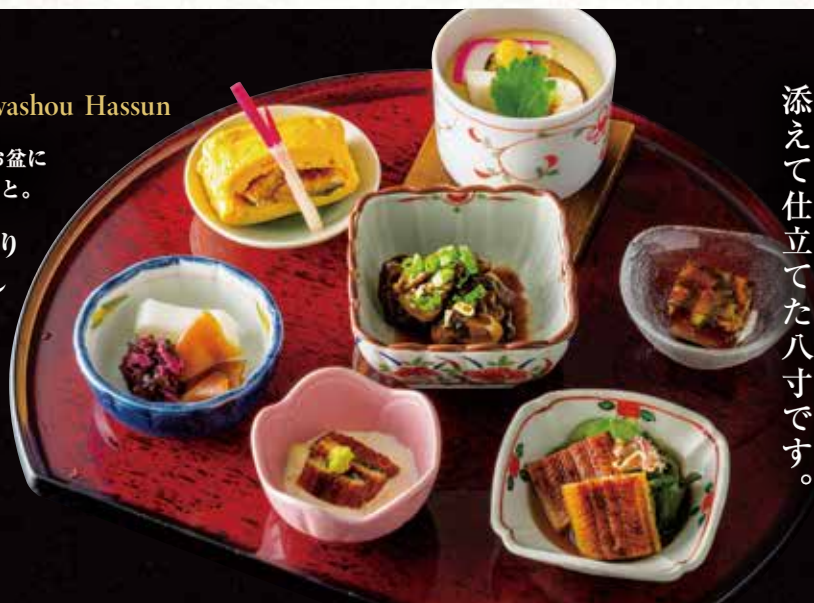
かわ祥八寸

Kawashou Hassun

「八寸」とは懐石料理の専門用語でもあり、お盆に盛り付けられた、見た目も華やかな料理のこと。

- 鰻巻き ● 鰻ざく ● 鰻の煮凝り
- 肝の冷製しぐれ煮 ● 茶碗蒸し
- 鰻とろ湯葉かけ ● 香の物
- Eel rolls ● Eel salad ● Eel jelly
- Chilled liver stew ● Chawanmushi
- Fatty eel with yuba skin ● Pickles

3,280円 (税込3,608円)



鰻を主役に、季節の彩りを添えて仕立てた八寸です。

お子様メニュー

Kid's menu

おもちゃ
付

お子様うな重

Kid's Unajyu

うな重(中 1/2尾)
オレンジジュース / ゼリー

1,800円 (税込1,980円)



おもちゃ
付

お子様うどん

Kid's Udon

お子様うどん / オレンジジュース / ゼリー

580円 (税込638円)

甘味

Dessert

バニラアイス 350円
Vanilla Ice Cream (税込385円)

宇治抹茶アイス 350円
Uji Matcha Ice Cream (税込385円)

バニラアイス ~わらび餅添え~ 420円
Vanilla Ice Cream with warabi mochi (税込462円)

宇治抹茶アイス ~わらび餅添え~ 420円
Uji Matcha Ice Cream with warabi mochi (税込462円)



バニラアイス~わらび餅添え~

※写真はイメージです。 ※アレルギーについてはスタッフにおたずねください。

お飲み物

Drink menu

ビール

生ビール

アサヒ
「スーパードライ」
タンブラー 600円
(税込660円)

グラス(小) 480円
(税込528円)

瓶ビール

サッポロラガー
「赤星」(中瓶) 650円
(税込715円)

アサヒ生ビール
「マルエフ」(中瓶) 650円
(税込715円)

ノンアルコール

アサヒ
「ドライゼロ」 480円
(税込528円)

サワー・ハイボール

レモンサワー
ハイボール
酎ハイ
ウーロンハイ
緑茶ハイ 各 450円
(税込495円)

梅酒

梅酒 450円
(税込495円)

ワイン

グラスワイン
(赤・白) 各 600円
(税込660円)

日本酒

冷酒・熱燗
(大関 銀冠) 一合 650円
(税込715円)
甘さと辛さのバランスのとれた旨口(うまうち)

宮城県 / 純米酒
いちのくら
一ノ蔵 一合 850円
(税込935円)

東京都 / 純米吟醸
さわのい そうてん
澤乃井 蒼天 一合 1,100円
(税込1,210円)

焼酎

鹿児島県 / 芋焼酎
きんくろ
金黒 550円
(税込605円)

鹿児島県 / 麦焼酎
いちばんふだ
一番札 550円
(税込605円)

ソフトドリンク

ウーロン茶
緑茶
100%オレンジジュース
100%アップルジュース
コカ・コーラ
まろやかりんご酢ドリンク
ぶどう&ベリー酢ドリンク 各 380円
(税込418円)