



ひつまぶし
名物
ひつまぶし (肝吸い、出し汁、薬味付き)

2,700円 (2,916円)

「おひつのご飯にうなぎの蒲焼きをまぶす」が名前の由来との説もあります。一品で3種の味が楽しめる。女性の方に人気です。



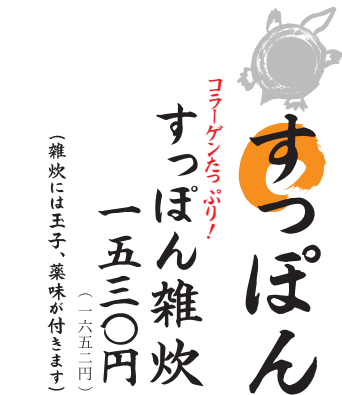
特うな重

● うな重 2,500円 (2,700円)
(肝吸い付き)

● 上うな重 3,000円 (3,240円)
(肝吸い付き)

● 特うな重 3,760円 (4,060円)
(肝吸い付き)

数量限定
● うなぎ御膳 1,850円 (1,998円)
(鰻の洗い・すっぽんの茶碗蒸し・肝吸い)



かのうや天井

海老、なまず、
野菜 2本、3〜4種 1,250円
(1,350円)

川魚関係ならではの、
季節の野菜となまずの天婦羅が共演！
※仕入れの状況により商品が変更になる場合がございます。

● 天ざるうどん 1,500円 (1,620円)



つるつるの麺と、
海老、季節野菜の天ぷらと
一緒にお召し上がり下さい。



石焼鰻飯 1,380円 (1,490円)



水産庁長官賞
創作料理の部
優秀賞

げんき
鰻の元希井 950円
(1,026円)
※汁物は鰻の赤味噌汁です。



「野菜バー」
「お飲み物一杯」

付き

お食事メニューをご注文のお客様には、
埼玉県産の野菜を多く使ったお新香やサラダを
お楽しみ頂ける「野菜バー」と「お飲み物一杯」を
無料でお付けします。
※お飲み物は下の4種の中から好きなものをお選び下さい

名物
天井

お吸い物付き



新登場！
● 一本うなぎ天井 1,950円 (2,106円)
一本鰻・季節の野菜3〜4種

かのうや自慢の
うなぎの天ぷらを
大胆に一本乗せ！
その味、その存在感、
圧倒的です。

● 一本穴子天井 1,450円 (1,566円)
一本穴子・季節の野菜3〜4種

天然活穴子の天ぷらを
一本乗せ！外はカリッ
中はふっくら。クセになる
美味しさです。

かのうやの
お昼

限定

夏のお品書き

11:00
〜
15:00

・ラストオーダー14:30
・水曜日定休
(※祝日の場合は翌日)

ご予約・お問い合わせ

☎048
650-0503

・コーヒ
・ホットス
・アイス
・ウーロン
・アイス
・オレンジ
・ジュース

甘味

お食事の後、
こゆくりお過ごし
頂くお供には非とぞ。

● アイススクリーム
(抹茶・バニラ)

各二八〇円
(三〇八円)

一口甘味 二八〇円
(三〇八円)

※お食事と一緒に
ご注文の場合
(三〇八円)

※()内は税込価格です。