

大山十七番

〒443-0105 愛知県蒲郡市西浦町大山十七番

営業日：月金土日

営業時間：11時から14時半

ラストオーダー：14時



090-4267-0017

関東風のかり・ふわ・とろ



背開きにした鰻に串を打ち、白焼きにした鰻を蒸してから焼き上げています。この“蒸す”という関東風特有の工程を入れることでふんわりとした食感に仕上がります。また、旨味の強い愛知県産うなぎを引き立てる、関東風の優しく繊細な味付けが特徴。東海エリアでは少ない本格“関東風”のうなぎをぜひご賞味ください。

料理長 磯村英二の想い



“白吉兆”と屋号に付けることを許された大阪吉兆の伝統を受け継ぐ正統派の料理店「日本料理 加瀬」本店で修行。その経験と技術が認められ、支店の料理長に抜擢。歌舞伎などが公演される劇場“御園座”の楽屋見舞いには、磯村料理長が腕をふるう関東風うなぎが送られ、評判となっていました。その後、ここ“西浦”の地に関東風うなぎ専門店を立ち上げ、地元の食文化に新たな魅力を加えました。





江戸むしうな重 特上

- ・愛知県産うなぎ 一尾半
- ・肝吸い・お漬物 三種盛り
- ・小鉢 ・薬味 ・出し汁
- ・魚沼産コシヒカリ 300g

5,000円 [税込]

(うち消費税455円)



江戸むしまぶし重

- ・愛知県産うなぎ 一尾
- ・肝吸い・お漬物 三種盛り
- ・薬味 ・出し汁
- ・魚沼産コシヒカリ 330g

4,000円 [税込]

(うち消費税363円)



江戸むしうな重 上

- ・愛知県産うなぎ 一尾
- ・肝吸い
- ・お漬物 三種盛り
- ・魚沼産コシヒカリ 250g

3,800円 [税込]

(うち消費税346円)



江戸むしうなぎ丼 上

- ・愛知県産うなぎ 一尾
- ・肝吸い
- ・お漬物 三種盛り
- ・魚沼産コシヒカリ 250g

3,800円 [税込]
(うち消費税346円)



江戸むしうなぎ丼 並

- ・愛知県産うなぎ 半尾
- ・お吸い物
- ・お漬物 三種盛り
- ・魚沼産コシヒカリ 200g

2,000円 [税込]
(うち消費税182円)



江戸むし二色丼

- ・愛知県産うなぎ 一尾
- ・肝吸い
- ・お漬物 三種盛り
- ・魚沼産コシヒカリ 250g

3,800円 [税込]
(うち消費税346円)



江戸むし白焼き御飯

- ・愛知県産うなぎ一尾
- ・肝吸い
- ・お漬物三種盛り
- ・魚沼産コシヒカリ 御飯

3,500円 [税込]

(うち消費税318円)



江戸むし蒲焼き御飯

- ・愛知県産うなぎ一尾
- ・肝吸い
- ・お漬物三種盛り
- ・魚沼産コシヒカリ 御飯

3,500円 [税込]

(うち消費税318円)



うなぎ茶碗蒸し

- ・愛知県産うなぎ
- ・蒲焼き
- ・白焼き
- ・椎茸
- ・かまぼこ

500円 [税込]

(うち消費税45円)



日本酒 形原郷 300ml

900円 [税込]

(うち消費税82円)



中瓶アサヒスーパードライ

600円 [税込]

(うち消費税55円)



ソフトドリンク各種

- ・アサヒドライゼロ ノンアルコール
- ・ウーロン茶

400円 [税込]

(うち消費税37円)

- ・100%オレンジジュース

200円 [税込]

(うち消費税18円)