



ご入学・ご就職 おめでと〜うございませ〜す。

3世代で味わえる「関西風地焼き」のうなぎ料理専門店

記念日には「うなぎ」のうなぎ料理で、あなたの大切な人たちとちよつと贅沢な時間を過ごしませんか。

当店は、落ち着いた雰囲気、和モダンな店内で、ご家族の大切な日に選ばれる『ごちそう処』です。ご入学・ご就職など、新生活を始められるご家族の門出にはピッタリな「うなぎ三田店」をぜひご利用ください。笑顔溢れるひとときをお約束いたします。

厳選された食材を使用した職人こだわりのうなぎ料理は『思い出に残る』と多くの常連客様にご利用いただいております。

職人のこだわりは、もちろん「うなぎ」にあります。4種類ある食用うなぎの中から『産地証明書の国産ニホンウナギ』のみを使用。



産地証明付き国産(活うなぎ)を店内で腹開き

鹿兒島の養鰻場から毎日生きた状態で国産ニホンウナギを仕入れ、提供されるその日に生きたままの状態でのうなぎ料理専門の「鰻師」が素早く腹開きにします。開いたウナギは有頭のまま串打ちにし、厳選された高温の備長炭で焼きムラが出ないように丁寧に焼き上げます。

当店では蒸さずに一気に焼き上げる「関西風地焼き」をご提供。余分な脂を落とし旨味を閉じ込め、皮はサクサク、身はフワフワの食感に仕上がります。

関西風地焼き 腹開きで 蒸さずに焼き上げ

当店は蒸さずに一気に焼き上げる「関西風地焼き」をご提供。余分な脂を落とし旨味を閉じ込め、皮はサクサク、身はフワフワの食感に仕上がります。



うなぎ重・御膳 多彩なうなぎ料理

サクツ、フワツのうなぎの蒲焼を存分に味わうなら「うなぎ重」がおすすめ。バリエーション豊かに楽しみたい方は「御膳」を。かつお出汁の効いた土佐酢の酢の物「うなぎく」や、だし巻き専用の卵を使用した「うなぎ巻き」など、多彩なうなぎ料理が楽しめます。

肝焼きや白焼きなどの一品料理やアルコールメニューもありますので、お祝いの席にもぴったりです。

お席のご予約承ります
小さなお子様や、高齢のご家族とお食事会には、半個室のお席が人気です。

当店はすべて国産ニホンウナギ(産地証明書付)のみを使用しております

お弁当も大好評

自宅でゆっくりとうなぎを味わいたいという方には、焼きたての蒲焼を詰めたテイクアウトのお弁当がおすすめです。食べきりサイズの「うなぎ弁当」と、うなぎ七分の「しち富久弁当」、うなぎ一尾の「うなぎ富久弁当」の3種類があり、お好みの量によって選べるのも嬉しいですね。

ご予約承ります TAKEOUT 差し入れ弁当

ご褒美タイムのプレゼント

- うなぎ弁当 2,916円 (うなぎ半尾・う巻き1切れ)
- しち富久弁当 4,212円 (うなぎ七分・う巻き2切れ)
- うなぎ富久弁当 4,968円 (うなぎ一尾・う巻き2切れ)

お誕生日のお祝いやお世話になっているあの人へうなぎをプレゼントしませんか。

お食事券 好評販売中

・5,000円 がございます。
・10,000円

お食事券 見本
¥5,000
うなぎ処うなぎ三田店

うなぎ三田店のみご利用いただけます。レジにてお買い求めください。

【うなぎ】	■令和 うなぎ半尾 3,190円
・肝吸い	■平成 うなぎ七分 4,290円
・香の物付き	■昭和 うなぎ一尾 5,390円
ご飯大盛り可	■大正 うなぎ一尾半 7,590円
	■明治 うなぎ二尾 8,690円
	※肝焼き(小)付きは +440円

【金うなぎ】	■金うなぎ
・肝吸い	うなぎ重半尾 4,290円
・香の物	■金うなぎ
・デザート付	うなぎ重七分 5,720円
	■金うなぎ
	うなぎ重一尾 6,820円

(入荷はご確認ください)

【御膳】	■令和御膳 4,290円
・うなぎ重・う巻き	■平成御膳 5,720円
・うなぎく・吸い	■うなぎ富久御膳 6,490円
・香の物・デザート付	■源平御膳 6,600円
	※白焼き付
	■大正御膳 8,690円

うなぎ処 うなぎ三田店
☎079-558-7003
(三田市あかしあ台 4-14-3 駐車場有)

営業時間 昼の部 11:00 ~ 15:00 (L.O 14:00)
夜の部 17:00 ~ 20:00 (L.O 19:00)

ご予約 土・日・祝・平日、いつでも可

お弁当のお受け取り時間
昼の部 11:30 ~
夜の部 17:30 ~

定休日 水曜日 (不定休有り)



春から働くスタッフ募集!

- 仕事内容
ホール接客・配膳・お会計・調理補助
- 時給
1,100円 ~ (研修 1,070円)
- 勤務時間
①10:00~15:00
②17:00~20:00

詳しくはQRコードから