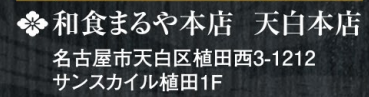
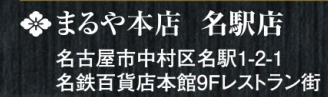




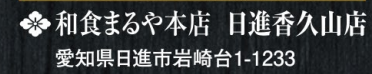
SHOP INFORMATION



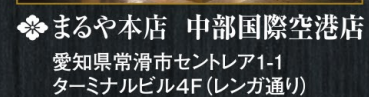
TEL 052-847-2008



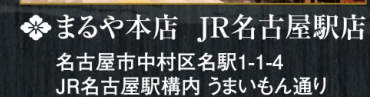
TEL 052-585-7108



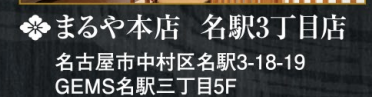
TEL 0561-73-9008



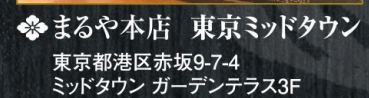
TEL 0569-38-0803



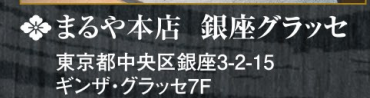
TEL 052-589-1208



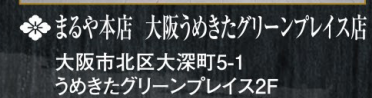
TEL 052-485-9608



TEL 03-5843-1708

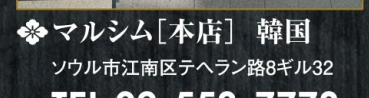


TEL 03-5579-9908

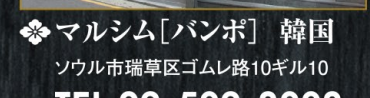


TEL 06-6867-9308

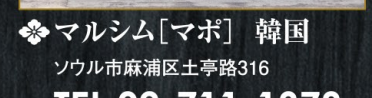
〈まるや本店FC〉



TEL 02-553-7778



TEL 02-592-8998



TEL 02-711-1378

中部國際空港店

ようこそ、
まるや本店へ



上ひつまぶし (吸物付)

Special Hitsumabushi (With clear soup)
上等鰻魚三吃(付帶清湯)

鰻の量：約1匹
Quantity of eel: About 1
鰻魚的量：約1条

ごはんの量：300g
Quantity of rice: 300 g
米飯的量：300克

5,250円(税込)
Tax included

❖ 吸物を肝吸か味噌汁に変更して
The clear soup can be changed to liver soup or miso soup.
清湯可以換成肝吸湯或味噌湯

5,400円(税込)



❖ 季節のミニサラダとセットで
With a mini salad
配迷你沙拉

5,650円(税込)



❖ 茶わん蒸しとセットで
With chawanmushi
配茶碗蒸

5,670円(税込)



❖ ミニ天ぷらとセットで
With mini tempura
配迷你天婦羅

5,770円(税込)



まるひつまぶし (吸物付)

Maru Hitsumabushi (With clear soup)
中等鰻魚三吃(付帶清湯)

鰻の量：約2/3匹
Quantity of eel: About 2/3
鰻魚的量：約2/3条

ごはんの量：300g
Quantity of rice: 300 g
米飯的量：300克

4,550円(税込)
Tax included

❖ 吸物を肝吸か味噌汁に変更して
4,700円(税込)

❖ 季節のミニサラダとセットで **4,950円(税込)**

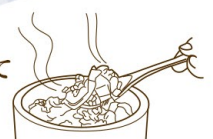
❖ 茶わん蒸しとセットで **4,970円(税込)**

❖ ミニ天ぷらとセットで **5,070円(税込)**

ひつまぶしの美味しい召し上がり方

器に入ったまま、しゃもじで四～五回かき混ぜます。

❶ 一膳目
お茶碗によそって
そのまま



❷ 二膳目
お好みの薬味を
のせて



❸ 三膳目
薬味をのせて、
お茶漬け用のお出汁をかけて
お召し上がりください。



特上ひつまぶし (吸物付)

Deluxe Hitsumabushi (With clear soup)
特等鰻魚三吃(付帶清湯)

鰻の量：約1.5匹
Quantity of eel: About 1.5
鰻魚的量：約1.5条

ごはんの量：450g
Quantity of rice: 450 g
米飯的量：450克

7,650円(税込)
Tax included

❖ 吸物を肝吸か味噌汁に変更して
7,800円(税込)

❖ 季節のミニサラダとセットで **8,050円(税込)**

❖ 茶わん蒸しとセットで **8,070円(税込)**

❖ ミニ天ぷらとセットで **8,170円(税込)**



ミニひつまぶし (吸物付)

Mini Hitsumabushi (With clear soup)
迷你鰻魚三吃(付帶清湯)

鰻の量：約1/2匹
Quantity of eel: About 1/2
鰻魚的量：約1/2条

ごはんの量：200g
Quantity of rice: 200 g
米飯的量：200克

3,350円(税込)
Tax included

❖ 吸物を肝吸か味噌汁に変更して
3,500円(税込)

❖ 季節のミニサラダとセットで **3,750円(税込)**

❖ 茶わん蒸しとセットで **3,770円(税込)**

❖ ミニ天ぷらとセットで **3,870円(税込)**

ご飯大盛りは税込**200円**増になります。
Tax included

※鰻には小骨がありますので十分ご注意ください。
※内容、価格は予告なく変更になる場合がございます。
※材料が異なる場合、表示以外のアレルギーが入る場合があります。
スタッフにお問い合わせください。

料理に含まれるアレルギー特定原材料
8品目を表示しております。





上うな丼 (吸物付)

Special Una-Don (With clear soup)
上等鰻魚蓋飯 (付帶清湯)

5,800円 (税込)
Tax included



❖ 吸物を肝吸か味噌汁に変更して
The clear soup can be changed to liver soup or miso soup.
清湯可以换成肝吸汤或味噌汤

5,950円 (税込)



❖ 季節のミニサラダとセットで
With a mini salad
配迷你沙拉

6,200円 (税込)



❖ 茶わん蒸しとセットで
With chawanmushi
配茶碗蒸

6,220円 (税込)



❖ ミニ天ぷらとセットで
With mini tempura
配迷你天妇罗

6,320円 (税込)



鰻の量：6切れ
Quantity of eel: About 1
鰻魚的量：約1条

ごはんの量：400g
Quantity of rice: 400 g
米饭的量：400克



長焼き御膳

4,750円 (税込)



(茶碗蒸し・肝吸付)

Grilled Eel Set Meal

鰻の量：4切れ
Quantity of eel: About 2/3
鰻魚的量：約2/3条

ごはんの量：250g
Quantity of rice: 250 g
米饭的量：250克



白焼き御膳

4,750円 (税込)



(茶碗蒸し・肝吸付)

Unseasoned Grilled Eel Set Meal

鰻の量：4切れ
Quantity of eel: About 2/3
鰻魚的量：約2/3条

ごはんの量：250g
Quantity of rice: 250 g
米饭的量：250克



うな丼 (吸物付)

4,650円 (税込)



Una-Don
(With clear soup)
鰻魚蓋飯 (付帶清湯)

鰻の量：4切れ
Quantity of eel: About 2/3
鰻魚的量：約2/3条

ごはんの量：300g
Quantity of rice: 300 g
米饭的量：300克

❖ 吸物を肝吸か味噌汁に変更して
The clear soup can be changed to liver soup or miso soup.
清湯变更为鰻魚肝清汤或酱汤

4,800円 (税込)

❖ 季節のミニサラダとセットで

5,050円 (税込)

❖ 茶わん蒸しとセットで

5,070円 (税込)

❖ ミニ天ぷらとセットで

5,170円 (税込)



ミニうな丼 (吸物付)

3,450円 (税込)



Mini Una-Don
(With clear soup)
迷你鰻魚蓋飯 (付帶清湯)

鰻の量：3切れ
Quantity of eel: About 1/2
鰻魚的量：約1/2条

ごはんの量：200g
Quantity of rice: 200 g
米饭的量：200克

❖ 吸物を肝吸か味噌汁に変更して
The clear soup can be changed to liver soup or miso soup.
清湯变更为鰻魚肝清汤或酱汤

3,600円 (税込)

❖ 季節のミニサラダとセットで

3,850円 (税込)

❖ 茶わん蒸しとセットで

3,870円 (税込)

❖ ミニ天ぷらとセットで

3,970円 (税込)



天ぷら御膳

3,000円 (税込)



(茶碗蒸し・小鉢・味噌汁付)

Tempura Set Meal



お子様セット

980円 (税込)



Kids Meal Set

ご飯大盛りは税込200円増になります。

※鰻には小骨がありますので十分ご注意ください。
※内容、価格は予告なく変更になる場合がございます。
※材料が異なる場合、表示以外のアレルギーが入る場合があります。
スタッフにお問い合わせください。

料理に含まれるアレルギー特定原材料
8品目を表示しております。



◆ 単品メニュー



長焼き 4,950円(税込)



白焼き 4,950円(税込)



名物! 巻きたてうまき 1,580円(税込)



長焼きハーフ 2,700円(税込)



うざく 1,580円(税込)



肝焼き 1,150円(税込)



手羽先 650円(税込)

ご飯 300円(税込)

肝吸 250円(税込)

季節のミニサラダ 400円(税込)

茶わん蒸し 420円(税込)

ミニ天ぷら 520円(税込)

※鰻には小骨がありますので十分ご注意ください。
※内容、価格は予告なく変更になる場合がございます。
※材料が異なる場合、表示以外のアレルギーが入る場合があります。
スタッフにお問い合わせください。

料理に含まれるアレルギー特定原材料
8品目を表示しております。



◆ ドリンク

◆ 日本酒

▼ 国盛特別本醸造 (熱燗・常温)
一合 610円 (税込) 二合 1,120円 (税込)

▼ 我逢人 純米大吟醸 (ひや)
1杯 2,200円 (税込)

◆ こだわりの冷酒 (全て300ml)

▼ 新潟県産
八海山 特別本醸造
1,860円 (税込)

▼ 新潟県産
吉乃川 吟醸
1,250円 (税込)

▼ 富山県産
立山 特別本醸造
1,200円 (税込)

▼ 愛知県産
国盛 生貯造酒
900円 (税込)

▼ 愛知県産
蓬莱泉 特別純米酒
1,750円 (税込)

▼ 滋賀県産
うなぎにあう純米酒 うな純
1,280円 (税込)

◆ 焼酎

▼ 芋焼酎 水・湯割 875円(税込)
ロック 1,000円(税込)

▼ 芋焼酎 水・湯割 820円(税込)
ロック 975円(税込)

▼ 麦焼酎 水・湯割 610円(税込)
ロック 765円(税込)

◆ ビール

▼ キリン一番搾り 生・瓶 750円(税込)

▼ アサヒスーパードライ 生・瓶 750円(税込)

▼ ハイネケン エクストラコールドボトル 750円(税込)

▼ キリン グリーンスフリー (ノンアルコール) 500円(税込)

◆ ハイボール

▼ 角ハイボール 650円(税込)

◆ 梅酒

▼ 鶴梅完熟にごり8℃ ロック(甘口) 600円(税込)

▼ 鳴龍14℃ ソーダ割 650円(税込)

◆ ソフトドリンク

▼ ウーロン茶 400円(税込)

▼ コーラ 400円(税込)

▼ オレンジジュース 400円(税込)

▼ プレミアム みかんジュース 950円(税込)

お持ち帰りメニュー

電子レンジ対応パック



上ひつまぶし弁当
Special Hitsumabushi Bento
上等鰻魚三吃便當

4,550円
(税込)
Tax included



ミニひつまぶし弁当
Mini Hitsumabushi Bento
迷你鰻魚三吃便當

2,950円
(税込)
Tax included



上うな井弁当
Special Una-Don Bento
上等鰻魚蓋飯便當

5,350円
(税込)
Tax included



まるひつまぶし弁当
Maru Hitsumabushi Bento
中等鰻魚三吃便當

4,050円
(税込)
Tax included



ミニうな井弁当
Mini Una-Don Bento
迷你鰻魚蓋飯便當

3,050円
(税込)
Tax included



長焼き
Graze-Grilled Eel
蒲燒鰻魚

4,650円
(税込)
Tax included



特上ひつまぶし弁当
Deluxe Hitsumabushi Bento
特等鰻魚三吃便當

6,550円
(税込)
Tax included



うな井弁当
Una-Don Bento
鰻魚蓋飯便當

4,150円
(税込)
Tax included



肝塩焼き 数量限定
Salt grilled eel liver
烤鰻肝(盐)

1,150円(税込)
Tax included

肝焼き 数量限定
Grilled eel liver
烤鰻肝

1,150円(税込)
Tax included

ご飯大盛りは税込200円増になります。
Tax included

お持ち帰りギフト



〈まるやオリジナル〉
深蒸し緑茶 150g入
Deep-steamed green tea
深蒸緑茶

2,160円(税込)
Tax included



鰻昆布巻き
Eel kelp roll
鰻魚昆布卷

1,450円(税込)



奈良漬
Narazuke
奈良醬瓜

600円(税込)



うなぎと昆布の
山椒煮 150g入
Eel and kelp simmered with Japanese pepper
鰻魚和昆布的山椒煮

980円(税込)



鰻めし
Unagi meshi
鰻魚飯

1,980円(税込)



鰻の卵!? (うずらの卵)
Eel egg!? (Uzura boiled eggs)
鰻魚蛋!? (煮鸡蛋)

750円(税込)

お持ち帰りギフト



1人用ひつまぶし 2,450円(税込)
賞味期限30日(冷蔵)

Portion-size Hitsumabushi

Best-before period: 30 days
(under refrigeration)

一人食用鰻魚桶飯

有効期: 30 天 (需冷藏)

- ひつまぶし用鰻蒲焼
- お茶漬け用お出汁
- 薬味(たれ、わさび、海苔、粉山椒)
- 保冷剤有効: 約2時間

手軽にお持ち帰り頂けるまるや本店の「一人用ひつまぶしギフト」はおみやげにも重宝され喜ばれる一品です。味はもちろん、安心、安全なまるや本店のひつまぶしをご賞味下さい。

機内への持ち込みについて 关于携带登机物品 About Carry-On Items	国内線持込可 Allowed on domestic flights 国内航班可携带	国際線持込不可 Not allowed on international flights 国际航班不可携带
--	--	---

贈

ご贈答用



発送ギフト

まるや本店公式通販サイト

https://www.shop.maruya-honten.com



贈り物に、お世話になった方にまるや本店のギフトは
いかがですか？



※写真は2人用ひつまぶし

2人用ひつまぶし 4,900円(税込)
鰻:2枚 お出し:2 薬味:2

3人用ひつまぶし 7,350円(税込)
鰻:3枚 お出し:3 薬味:3

6人用ひつまぶし 14,700円(税込)
鰻:6枚 お出し:6 薬味:6



※写真はうなぎ長焼き2本

うなぎ長焼き2本 7,100円(税込)
長焼:2 薬味:2 鰻と昆布の山椒煮70g:1

うなぎ長焼き4本 14,200円(税込)
長焼:4 薬味:4 鰻と昆布の山椒煮70g:2



うなぎ紅白長焼き 7,100円(税込)
長焼:1 白焼:1 薬味:2 鰻と昆布の山椒煮70g:1

こちらのサイトでも
ご購入いただけます。





婦人画報  お取り寄せ
FUJINGAHO-SHOP.JP

まるや本店

ご不明な点はスタッフまでお気軽にお問い合わせください。
※店頭でのお渡しはできません。国内発送のみ、海外発送はできません。

※商品の発送はクール便にて直送致します。
※送料はお届け先によって異なります。

送料別

賞味期限:60日
冷凍 -18℃以下

※鰻には小骨がありますので十分ご注意ください。
※内容、価格は予告なく変更になる場合がございます。
※材料が異なる場合、表示以外のアレルゲンが入る場合があります。
スタッフにお問い合わせください。

料理に含まれるアレルギー特定原材料
8品目を表示しております。



ひつまぶしの食べ方

The three ways to eat Hitsumabushi

鰻魚三吃的正确吃法

히츠마부시 드시는 방법

軽く混ぜて3等分にする。

Stir hitsumabushi lightly, divide it into three parts so you can try the different three ways to eat with a scoop.

首先，用木勺轻轻的搅拌鰻鱼饭，然后用木勺将鰻鱼饭分成三等分。

3종류의 식사법을 즐길 수 있도록 주걱으로 가볍게 히츠마부시를 섞은 후, 3등분 해주십시오.



① 最初はそのまま食べる。

First, put one part into a small bowl and enjoy as it is.

第一吃，是取其中三分之一放入饭碗中，像普通鰻鱼饭那样吃，品尝它原本的美味。

먼저 밥공기에 3분의 1을 담아서 그대로의 맛을 즐기세요.



② 次にネギ、シソ、ワサビと海苔をのせて食べる。

Next, put another part into the bowl, top with condiments and seaweed on it and enjoy.

第二吃，是取第二个三分之一，依个人口味在鰻鱼饭上放上葱花、紫苏叶、芥末以及海苔等小料后，品尝它的美味。

다음으로 밥공기에 3분의 1을 담아서 파, 차조기, 와사비와 김을 얹어서 드십시오.



③ 最後に薬味、海苔の上から出汁をかけて食べる。

Lastly, put on the rest of the hitsumabushi into the bowl, top with the condiments and seaweed, and then pour the broth over it and enjoy.

最后一吃，是按照第二吃的步骤放上小料后，将茶汤倒入鰻鱼饭内做成茶泡饭来品尝它的美味。

마지막으로 나머지를 밥공기에 담아서 고명, 김을 얹은 다음 단 국물을 넣어서 드십시오.



お茶漬け用の出汁は後からお持ちします。ボタンを押してスタッフにお知らせ下さい。

We'll serve you hot broth later, so please press the button to call our staff when you want.

做茶泡饭的茶汤将在稍后送上来。请按下面按钮通知店员。

오차즈케용 단 국물은 나중에 가져다 드리겠습니다. 버튼을 눌러 종업원에게 알려주십시오.

厳選されたうなぎ

厳選されたうなぎのうち良いものだけを活きたままの状態です直送し、より鮮度の良い、その時期一番脂ののったものを使用しています。



Aランクの厳選国産米

その時期一番の出来栄えのAランクの精米で、専属のお米マイスターによりブレンドされたものだけを使用。

まるや本店自慢のひつまぶしに合うように、タレとしっかり絡むようあえて少しかために炊飯しております。

米本来の旨みを存分に味わってください。



伝統を受け継いだ至高の「奈良漬け」

「奈良漬け」…愛知県産の『かりもり』を原料に下漬けから本漬けまで水と機械を一切使用せず酒粕・みりん粕と職人の手で時間をかけ、仕上げられた至高の「奈良漬け」です。サクサクとした食感と昔ながらの風味をお楽しみください。



伝統が育んだ、濃厚で奥深い秘伝のタレ

うなぎにとってタレは命。伝統製法の「たまり」をベースに、数種類の醤油、味醂を絶妙なバランスで調合し、更にまろみを出すためにじっくり寝かし、それを大瓶につぎたし継ぎ足し大切に使用しています。



まるやの命「焼きワザ」

創業以来、まるやが認定した鰻職人によるこだわりの焼き。絶妙な焼き加減で程よく脂を落としながら表面は香ばしくパリッと中はふわっと焼き上げています。



甘み、深み、香りのある自慢の深蒸し茶

食後にお出しする深蒸し緑茶は、静岡県中部と、鹿児島県知覧町の茶園にて丹精込めて作られた茶葉を、ウナギ料理に合うように絶妙にブレンドした逸品です。



まるや本店のこだわり