

14時  
まで

新鮮な川魚とうなぎをまごころ込めて

# 川魚料理 平屋



## 大小宴会場完備

忘年会・新年会・ご商談御法事・その他

3名様～50名様位まで

駐車場有り、送迎バスお出しします(10名様より無料)

全席テーブル席(お座敷スタイルも出来ます)



## 出前いたします

配達はごはんもの2人前(5,000円以上)を目安としています。

## パーティー料理

ケータリングも承ります

お料理、ご予算、人数、日時など、  
ご要望・ご相談はお気軽にお問い合わせください。  
スタッフ一同、心よりお待ちしております。



## 川魚料理 平屋

電話／048-774-0986

営業時間／11:00～21:00

定休日／月曜日(祝日の場合は営業します)

住所／桶川市北1-14-4

HP／<https://unagiya-hiraya.com/>



2022

## ランチ

丼や定食をお楽しみいただけます



## ランチ

丼や定食をお楽しみいただけます

うな重【並】………一、五〇〇円

【上】………三、五〇〇円

【特上】………四、五〇〇円

うなぎ半丼………一、八〇〇円

野菜天丼………一、〇〇〇円

天丼………一、〇〇〇円

かきあげ丼………一、〇〇〇円

とりの唐揚げ定食………一、〇〇〇円

お刺身定食………一、〇〇〇円

海鮮丼………一、二〇〇円

おまかせ定食(うなぎ・天ぷらは入りません)  
フルーツ付きです。………一、〇〇〇円



うなぎ半丼



海鮮丼



とりの唐揚げ定食



天丼

◎プラス一五〇円でごはん大盛りにできます。  
◎プラス五〇〇円でコーヒー、サラダもしくは  
茶わんむしのセットにできます。  
◎プラス五〇〇円で定食をご注文の方に  
冷たいそばをお付けできます。

# コース

慶弔、各種ご宴会承ります



- ◆季節の小鉢
- ◆酢物
- ◆鯉の洗い
- ◆天ぷら
- ◆煮物
- ◆茶碗蒸し
- ◆うなぎ半丼
- ◆フルーツ

- ◆季節の小鉢
- ◆酢物
- ◆お刺身
- ◆天ぷら
- ◆煮物
- ◆茶碗蒸し
- ◆うなぎ半丼
- ◆フルーツ

- ◆季節の小鉢
- ◆酢物
- ◆お刺身
- ◆天ぷら
- ◆煮物
- ◆茶碗蒸し
- ◆うな重【上】
- ◆フルーツ

# 一品料理

川魚料理や、こだわりの和食もご用意しております

## ◆五、二〇〇円のコース

- 【並】  
【上】  
【特上】(一枚半)  
【うなぎ半丼】  
【蒲焼】もしくは白焼き
- 天丼(えび一本、いか・きす・野菜各二つ)  
【並】  
【上】  
【特上】(一枚半)  
【うなぎ半丼】  
【蒲焼】特上】(一枚半)

## ◆五、六〇〇円のコース

- 【並】  
【上】  
【特上】(えびといか)  
【うなぎ半丼】  
【蒲焼】特上】(一枚半)
- 天丼(えび一本、いか・きす・野菜各二つ)  
【並】  
【上】  
【特上】(一枚半)  
【うなぎ半丼】  
【蒲焼】特上】(一枚半)

## ◆七、〇〇〇円のコース

- 【並】  
【上】  
【特上】(えびといか)  
【うなぎ半丼】  
【蒲焼】特上】(一枚半)
- 天丼(えび一本、いか・きす・野菜各二つ)  
【並】  
【上】  
【特上】(一枚半)  
【うなぎ半丼】  
【蒲焼】特上】(一枚半)

# ご飯物

丁寧に焼き上げたうなぎを、秘伝のタレとお召し上がりください

- 【並】  
【上】  
【特上】(一枚半)  
【うなぎ半丼】  
【蒲焼】もしくは白焼き
- 天丼(えび一本、いか・きす・野菜各二つ)  
【並】  
【上】  
【特上】(一枚半)  
【うなぎ半丼】  
【蒲焼】特上】(一枚半)

- ◎すべてのメニューに追加・トッピングできます
- |                        |                         |                         |                         |                         |
|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 酢の物とフルーツ               | 茶碗蒸しとフルーツ               | 鯉の洗いとフルーツ               | 海鮮丼                     | 天ぷら定食                   |
| 【梅】(えび一本、いか・きす・野菜各二つ)  | 【松】(えび一本、野菜二つ)          | 【天】(えび一本)               | 【精進】(えび一本)              | 【天】(えび一本)               |
| 【うなぎ半丼】<br>【蒲焼】もしくは白焼き | 【うなぎ半丼】<br>【蒲焼】特上】(一枚半) | 【うなぎ半丼】<br>【蒲焼】特上】(一枚半) | 【うなぎ半丼】<br>【蒲焼】特上】(一枚半) | 【うなぎ半丼】<br>【蒲焼】特上】(一枚半) |

- 【うな重】  
【並】  
【上】  
【特上】(一枚半)  
【うなぎ半丼】  
【蒲焼】もしくは白焼き
- 【うな重】  
【並】  
【上】  
【特上】(一枚半)  
【うなぎ半丼】  
【蒲焼】特上】(一枚半)

