

ご予約
承り中

今年の「土用の丑の日」は
2026年

7/26(日)

根っこや

neko group

伊勢宮

うな平

美味い素材だけを厳選し、
手間を惜しまない本物の旨さが
ここにあります。

うな平

鰻

こだわり
5ヶ条

1. うなぎ 国内産の新鮮な活鰻を当店にて捌きます
2. お米 島根の自然からの恵み、雲南産コシヒカリ
3. タレ 無添加手作り、奥出雲産森田醤油使用
4. 山椒 色・味・香と三拍子揃った絶品、高知県仁淀川産
※店内食事のみ
5. 蒲焼 焼きを何度も繰り返す関西風の香ばしい風味と食感



活鰻産地証明書



こだわりの蒲焼きタレ



高知県仁淀川産 山椒
※店内食事のみ



職人による丁寧な焼きのみの蒲焼



根っこや うなぎ専門店 伊勢宮 うな平 (根っこや内)

[営業時間] 昼: 11:30~14:00 / 夜: 17:00~21:30 〒690-0006 島根県松江市伊勢宮町542-6(根っこや内)

ご予約・お問合せ

TEL 0852-24-2060

※
ご予約
承り中

新鮮な活うなぎを捌き、秘伝の甘ダレで香ばしく焼き上げた「伊勢宮 うな平」自慢のウナギの蒲焼をご堪能ください。

※数量限定

予定数量に達した際には販売終了いたしますので予めご了承ください。



●うな重弁当「ハーフ」
2,500円(税込)



●うな重弁当「特上」
4,500円(税込)



●うなぎのかば焼き「1尾」
4,200円(税込) ※写真は盛り付けイメージです。



●うなぎの白焼き「1尾」
4,200円(税込) ※写真は盛り付けイメージです。



【ご予約承り期間】本日より～2026年7月31日(金)

お電話またはFAXにてご注文ください。

TEL&FAX 0852-24-2060

ご注文書

店舗控え	お渡し日	時間	うな重弁当「ハーフ」	個	円	代金
	月 日 ()	午前・午後 時 分頃	うな重弁当「特上」	個	円	
	お名前	様	うなぎのかば焼き	個	円	
	TEL		うなぎの白焼き	個	円	
	お届け先		合計(税込)	個	円	
	受付日	担当				
	備考	配達をご相談ください(松江市内限定)。				

お客様控え	お渡し日	時間	うな重弁当「ハーフ」	個	円	代金
	月 日 ()	午前・午後 時 分頃	うな重弁当「特上」	個	円	
	お名前	様	うなぎのかば焼き	個	円	
			うなぎの白焼き	個	円	
			合計(税込)	個	円	