

鰻

7月26日(日)は
土用の丑の日

ふっくら香ばしい肉厚な鰻を
一尾ずつ丁寧に焼き上げました。
極上の旨みと豊かな香りで、
夏のひとときを彩りを。

※写真はイメージです。

ご予約受付中

7月26日(日)は【うな重のテイクアウトのみ】のご提供となります。



【当日の営業時間】 11:00～20:00 (通し営業)

ご予約優先

数量限定

お電話予約 ▶ **090-4000-0160**

WEB予約 ▶



※お電話での受付時間 11:00～14:00 / 17:00～20:00

※WEB予約は受取日の1ヶ月前より受付可能

鰻の成瀬 郡山店

成瀬のうな重

良質な脂がのった肉厚な鰻を
ふっくらと香ばしく焼き上げました



〈竹〉(3/4尾) 2,500円



〈梅〉(1/2尾) 1,900円



〈松〉(1尾) 2,900円

食べ応え抜群

蒲焼(ご飯なし) 〈松〉2,750円 〈竹〉2,350円 〈梅〉1,750円

全てのメニューにタレ、お吸い物、漬物、刻みネギ、わさび付 | 大盛り+100円

※価格はすべて税込です。 ※写真の盛り付けは一例です。店舗により食器・提供内容が異なる場合がございます。

土用の丑の日当日の営業について

当日はうな重のみのご提供となります(店内飲食可)

営業時間は11:00~20:00の通し営業です。

※数量限定のためお早めにご予約ください。 ※ご予約されたお客様が優先となります。

テイクアウトのご予約方法

お電話またはWEBにてご予約が可能です。

お電話予約 ▶ **090-4000-0160**

WEB予約 ▶



※お電話での受付時間 11:00~14:00 / 17:00~20:00
※WEB予約は受取日の1ヶ月前より受付可能

知恵が詰まった、夏のスタミナ源
「土用の丑の日」に鰻を食べるのは、
暑さで疲れやすい体に栄養を
補給するための伝統的な知恵。
豊富な栄養価を誇る鰻は、
夏バテ予防にぴったりの食材です。
成瀬のボリューム満点の鰻で、
心も体もフレッシュしませんか？



令和8年7月26日(日)

土用の丑の日



鰻の成瀬 郡山店

福島県郡山市小原田4-9-7

TEL 090-4000-0160

(営業時間) 11:00~14:00 / 17:00~20:00

