鰻 十和田の創業は1945年。

埼玉は、江戸時代から「うなぎ」を食べる文化が根付いている地。



うなぎ料理を含む和食屋として年月を重ね、

三代目店主が、より多くのお客さまに長く愛されるお店を考え、

うなぎ料理に焦点をあてた店づくりをしたことが、

今の「鰻 十和田」を築き上げました。

わたしたちが大切にすることは、おもてなし。

おもてなしは日本の無形文化財。

当店で過ごす時間が、ゆったりと落ち着いたお時間となるよう、

これからも、益々精進してまいります。

今後ともご愛顧賜りますよう、お願い申し上げます。

本日は、ご来店、誠にありがとうございます。

Unagi Towada was founded in 1945. Saitama has a culture of eating eel rooted in the Edo period.

The restaurant was a Japanese-style restaurant that included eel dishes, but the third-generation owner decided to focus on eel dishes.

This was the creation of "Unagi Towada" as we know it today.

Our primary value is hospitality, "Omotenashi". Omotenashi is an intangible cultural asset of Japan. We will continue to make every effort to ensure that your time spent at our restaurant is a relaxing and tranquil experience.

Thank you very much for visiting us today.



うなぎ Unagi (Eel)

愛知の三河一色産うなぎを仕入れ、毎日届く活鰻(生きた 状態のうなぎ)を良質な井戸水に放ち使用しています。

We get eels from Mikawa-Isshiki in Aichi. We use only live eels, which are delivered daily and released into high-quality well water.



お米 Rice

新潟県長岡の五つ星お米マイスターが選ぶその時一番うなぎ に合う糖度の高い魚沼産コシヒカリを仕入れています。

We get Uonuma Koshihikari rice from Nagaoka in Niigata Prefecture. It is selected by a five-star rice master and has the highest sugar content to suit the eel at that time.

季節のおすすめ

Seasonal recommendation

人気 No.1



いちじく揚げ出し

Deep-fried figs

2,090円

いちじくの甘さとお出汁の風味が絶妙な バランスです。 人気 No.2



いちじく胡麻クリーム掛け Figs with sesame cream 1,870円

いちじく料理では定番の逸品! いちじく の食感と甘さが胡麻クリームと相性抜群 です。

Instagram @UNAGI TOWADA

お待ちの間にご覧ください Please take a look while you are waiting

人気 No.3



戻り鰹竜田揚げ

Deep-fried bonito

2,200円

この時期美味しい戻り鰹をカラッと揚げました。レアなので、鰹の食感はそのままに。

※要予約



松茸フライ (9/15~)

Fried matsutake mushroom

3,300円

松茸を贅沢にフライにしました。山葵ベースの特製ソースでお召し上がりください。 ※要予約



戻り鰹叩き

Seared bonito

2,200円

新鮮な戻り鰹をご堪能ください。

気軽な逸品



新揚げ銀杏

Deep-fried ginkgo nut

1,650円



茸と水菜のお浸し

Soaked mushrooms and potherb mustard

1,870円



なめろう

Namero (Miso based fish tartar) 1,540 \boxplus

税込価格表示 ※品切れの際はご容赦ください

うな重

Unaju



柳やなぎ

3,740円

肝吸·香物付 ※半身

YANAGI Half eel rice box (with eel liver soup • pickled vegetables)



桜 さくら

4,950円

肝吸・香物付 ※標準的な大きさの一尾

SAKURA
One eel rice box
(with eel liver soup • pickled vegetables)



植 かえで

6,050円

肝吸・香物付 ※桜より大きい一尾

KAEDE Large size of one eel rice box (with eel liver soup • pickled vegetables)

クセや臭みの少ない鰻 十和田の「うなぎ」に合う、風味がまろやかなブレンド山椒を使用しています。風味を損なわず、新鮮な山椒を召し上がっていただけるよう工夫しております。

山椒

Sansho (Japanese pepper)

山椒の楽しみ方例 山椒をふりかけ、蓋をして10秒お待ちいただくと、山椒の辛みがまろやかになります。ぜひご賞味ください。

Towada's Sansho is a mildly flavored blend of sansho (Japanese pepper) that pairs well with Towada's eel, which has a neutral flavor profile and no distinctive odor. We have found a way to serve fresh sansho without sacrificing flavor.

Examples of how to enjoy Sansho Sprinkle Sansho over the eel, cover, and wait for 10 seconds. The moderate flavor of Sansho and the spiciness of Sansho will then be apparent. We hope you enjoy it.



特選セット【菊之膳】(きくのぜん)

Special eel cource

鰻重をいちばん美味しく召し上がっていただきたい!



一品一品を選りすぐりの食材で

前菜・お造り・うな重(桜)・甘味

9,900円

KIKUNO-ZEN (4 dishes)

コース料理 ※要予約 Reservation required

撫子 NADESHIKO



星ほし

22,000円

先付・前菜・お造り・強肴・煮物・うな重(桜)・甘味 HOSHI (7 dishes)

雪ゆき

16,500円

先付・前菜・お造り・強肴・煮物・うな重(桜)・甘味 YUKI (7 dishes)

花はな

12,100円

前菜・お造り・強肴・煮物・うな重(桜)・甘味 HANA (6 dishes)

蓮華 RENGE



■8名様以上ご利用限定

蓮華 れんげ

8,800円

前菜・お造り・強肴・煮物・うな重(柳)・甘味 RENGE (6 dishes)

※うなぎ以外にもご変更いただけます(差額あり)

ランチメニュー

Mini eel cource (Lunch only)

※当日注文可 Same day order available



平日ランチ限定

彩香御膳 さいかごぜん

SAIKA-GOZEN (7 dishes)

5,830円

"いろいろな味をちょっとずつ"が嬉しい贅沢ランチ

十和田自慢の鰻を「蒲焼」「白焼」「うな茶漬」と色々な食べ方でお楽しみいただけます。



牡丹 BOTAN

牡丹 ぼたん

前菜・強肴・煮物・うな重(柳)・甘味 BOTAN (4 dishes)

7,150円

紫陽花 あじさい

前菜・刺身・煮物・うな重(柳) AJISAI (4 dishes)

7,150円

- ※個室でのご利用は承っておりません。
- ※御食事は別ランクのうなぎまたはうなぎ以外にもご変更いただけます。(差額あり)

Table seat only

うなぎ料理



蒲焼 Grilled eel (seasoned with sweet soy sauce)

上 ※半身 Half eel 3,410円

特上 One eel 4.620円

特選 Large size of one eel 5,720円



Grilled eel (with wasabi soy sauce)

上 ※半身 Half eel 3,410円

特上 One eel 4,620円

特選 Large size of one eel 5,720円



う巻き Japanese omelette with eel

3,300円



うざく Marinated eel with cucumber

2,970円



Grilled eel liver ※入荷次第のご提供になります。

鰻 十和田オリジナルの逸品

Premium menu of TOWADA



せいろ蒸し重 肝吸・香物付 4,400円 ※半身 Steamed sticky rice box with grilled eel and egg

熱々のもち米と蒲焼が抜群の相性です。 ※混雑時はご用意出来ないこともございます。



うな玉重 お吸物・香物付

3,410円

Eel and egg rice box

ふわふわ玉子の上に短冊切りの蒲焼をのせた 彩り・味ともにお勧めの逸品。

うなぎ以外のお食事 赤出汁・香物付

Meals other than eel

きじ重 -----1,980円

Grilled pheasant rice box

天重-----2,420円

Tempura rice box

天麩羅定食 ------2,420円

Tempura set menu

刺身定食 ------4,510円

Sashimi set menu

和牛陶板焼定食-----4,730円

Japanese beef steak set menu

一品料理

A la carte



海鮮サラダ

1,760円

Seafood salad

ハーフ half

960円



お造り(小) Sashimi (small)

1,980円



焼鳥 (タレ/塩)

1,320円

Japanese grilled chicken (seasoned with sweet soy sauce/salt)



若鶏唐揚げ

1,540円 Japanese fried chicken



玉子焼

1,650円

Japanese omelette

ハーフ half

960円



お造り(大)

3,960円

Sashimi (big)

もずく酢 -----990円

Mozuku seaweed with vinegar

ざる豆腐 -----990円

上新香 ------1,100円

Assorted pickled vegetables

茶碗蒸し ※要予約 ……… 880円

Chawan-mushi (Japanese steamed brothy custard)

天麩羅盛合せ 1,870円

Assorted tempura

うなぎ以外のお食事

赤出汁・香物付 Meals other than eel

天重-----2,420円

刺身定食 ------4,510円

Sashimi set menu

天麩羅定食 ------2,420円

和牛陶板焼定食------4,730円

Tempura set menu

Tempura rice box

Japanese beef steak set menu

一品料理



海鮮サラダ Seafood salad

1,760円

ハーフ half

960円



玉子焼 Japanese omelette

1,650円

ハーフ half

960円



お造り(小) Sashimi (small)

1,980円



お造り(大) Sashimi (big)

3,960円



若鶏唐揚げ Japanese fried chicken

1,540円

もずく酢 -----990円 Mozuku seaweed with vinegar

ざる豆腐 -----990円

上新香-----1,100円 Assorted pickled vegetables

茶碗蒸し ※要予約 -----880円

Chawan-mushi (Japanese steamed brothy custard) 天麩羅盛合せ 1,870円

Assorted tempura

お子様メニュー

Menu for children



うなぎ短冊丼 (お吸物付) 2,860円

Rice bowl cutting eel into pieces

※卵使用

タレご飯の上に、錦糸玉子と短冊切りの蒲焼を散 りばめた、お子様用のうなぎごはん。



幕ノ内膳

Set menu

※要予約

うなぎ入り 5,500円

うなぎなし 4,180円

without eel

板前がつくるお子様向けの料理を、豪華に盛り付 けた栄養満点のお膳。アレルギーやお好みのご相 談にも応じております。

デザート

本日のアイス-----440円

Today's Ice Cream

【数量限定】本日の甘味 440円

Today's Dessert

お持ち帰り

Takeaway

5,390円

※ご注文を頂いてから30~40分 (混雑時1時間)程かかります



うな重弁当 Unaju

上 ※半身 3,980円 Half eel rice box

特上

One eel rice box

特選 6,380円

Large size of one eel rice box

天重弁当

Tempura rice box

2,420円

※肝吸・香物は別売 (without eel liver soup • pickled vegetables)



蒲焼/白焼

Grilled eel (seasoned with sweet soy sauce/with wasabi soy sauce)

上 ※半身 3,410円 Half eel

4,620円 特上 One eel

Large size of one eel

5.720円 特選

※肝吸・香物は別売 (without eel liver soup • pickled vegetables)



きじ重弁当

Grilled pheasant rice box

1,980円

天麩羅盛合せ ----1,870円 Assorted tempura

若鶏唐揚げ… ----1,540円

Japanese fried chicken

税込価格表示 ※お持ち帰り商品は、消費税 8 %が適用されます。

お子様メニュー

Menu for children



うなぎ短冊丼 (お吸物付) 2,860円

Rice bowl cutting eel into pieces

※卵使用

タレご飯の上に、錦糸玉子と短冊切りの蒲焼を散 りばめた、お子様用のうなぎごはん。



幕ノ内膳

Set menu

※要予約

うなぎ入り 5,500円

うなぎなし 4,180円

板前がつくるお子様向けの料理を、豪華に盛り付 けた栄養満点のお膳。アレルギーやお好みのご相 談にも応じております。

デザート

本日のアイス------440円

【数量限定】本日の甘味-----440円

Today's Dessert

お持ち帰り

Takeaway

※ご注文を頂いてから30~40分 (混雑時1時間) 程かかります



うな重弁当 Unaju

上 ※半身 3,980円

Half eel rice box

5,390円 特上

One eel rice box

特選 6,380円

Large size of one eel rice box



※肝吸・香物は別売

Assorted tempura

蒲焼/白焼

Grilled eel (seasoned with sweet soy sauce/with wasabi soy sauce)

上 ※半身

3,410円

Half eel

特上

4,620円

One eel 特選

天麩羅盛合せ------1,870円

5,720円

Large size of one eel

※肝吸・香物は別売 (without eel liver soup • pickled vegetables)



天重弁当 Tempura rice box

2,420円

(without eel liver soup • pickled vegetables)

若鶏唐揚げ…

1,540円 Japanese fried chicken

税込価格表示 ※お持ち帰り商品は、消費税8%が適用されます。

お飲み物

※時期により内容が変更になることもございます

Drink Menu

	瓶ビール サッポロ 黒ラベル (中瓶)Bottled beer (medium)	770円
ビー	生ビール サッポロ 琥珀エビス (中グラス)	990円
)V BEER	ノンアルコールビール サッポロ プレミアム (小瓶)	660円
	ノンアルコールビール キリングリーンズフリー (小瓶)	660円
	グラ Gla:	ス ボトル ss Bottle
17	シャンパン ブリュットカルト・ドール)円 11,000円
タイン	シャンパン ヴーヴクリコ イエローラベル ブリュット	17,600円
WINE	白ワイン ウィリアムフェーブルシャブリ	0円 7,700円
	赤ワイン ブルゴーニュルージュ	0円 9,350円
	冷酒 Cold SAKE	
	久保田千寿 (醸造酒・新潟朝日酒造)	1,210円
	ひゃっこい (本醸造生酒・宮城県一ノ蔵)	1,320円
日本	当店オリジナル 十和田(吟醸生原酒・岩手銘醸) TOWADA (Original SAKE of TOWADA)	1,430円
酒 SAKE	八海山 (純米吟醸・八海酒造)	1,650円
	でのえっしゅう 悟乃越州 (千秋楽純米吟醸・新潟朝日酒造) GONO ESSYU	1,980円
	熱燗・温燗 Hot SAKE / Room Temperature SAKE 白鶴・上撰辛口 (神戸白鶴)	990円

		シングル Single	ダブル Double
ウ ィ	サントリー 知多Glass of whisky (Chita)	770円	1,540円
イスキー	山崎 Glass of whisky (Yamazaki)	1,980円	3,960円
1	首州 Glass of whisky (Hakushu)	1,980円	3,960円
Whisky	ハイボールHighball (whisky with soda)		+330円
	ボトル(72 Bottle		グラス Glass
焼	吾空 (麦・福岡「喜多屋」) 7,000 Glass of Japanese barley spirit "GOKU"	円 水割/湯割/ロック ····································	
耐	人耀(芋・鹿児島「種子島酒造」) 7,000 Glass of Japanese potate spirit " KUYO"	円 玉露茶割/ウーロン茶割 / ソ with green tea / oolong tea / sod	, , , ,
Spirit	遊木(米・熊本「高田酒造場」) 11,400円 * 遊木 上記価格プラス 440円 Glass of Japanese rice spirit " YUKI"		
果実酒	梅酒 Glass of plum liqueur	水割/ 湯割 / ロックwith water / hot water / on the rocks ソーダ割with soda	1,210円
Plum Liqueur	しまなみ超レモンサワー Lemon Shochu Highball		1,210円
ソフト	ウーロン茶 玉露茶 ス Oolong tea Gyokuro tea (Green tea) O コーラ サイダー Cola Soda pop	オレンジジュース range juice	各440円
フトドリン	国産 三ヶ日みかん果汁100%ジュ Japanese Citrus Unshu (Mandarin) 100% Juice	.ース	660円
ンク	国産ラ・フランスジュース		660円
Soft Drinks	順造選 白桃ジュース		660円