

鰻 十和田

◇ ご宴席プランのご案内

創業 80 年

ここ川口に、鰻 十和田あり

埼玉県は、江戸時代より鰻を食べる文化が根付いている地域です。

そんな埼玉県川口市において、創業 80 年。

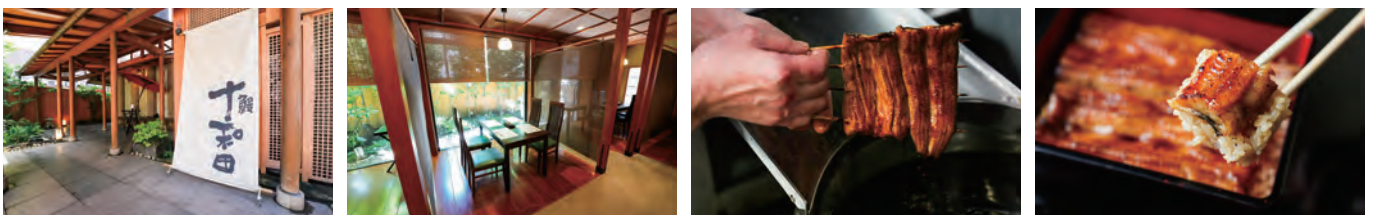
鰻 十和田は、愛知一色産の活鰻を使用し、

素材にこだわった最高品質のうなぎ料理をご提供いたします。

まるで旅館にいるような、

上質でホッとのお時間をお過ごしいただけるよう、

皆さまをおもてなしいたします。



△ アクセス

〒332-0017 埼玉県川口市栄町 3 丁目 3-10

TEL.048-251-6724

JR 川口駅東口より 徒歩約 5 分

△ 営業時間

月曜定休（祝日の場合は翌日）

営業時間 11:30 ~ 15:00

16:30 ~ 21:00（休日は 20:30 まで）



<http://www.unagi-towada.jp/>

個室のご案内
[2F]



みやび
雅

定員 4名から8名様 (広さ 12㎡)



きり
桐

定員 4名から8名様 (広さ 12㎡)

広間のご案内



あけぼの
曙

定員 8名から20名様 (広さ 28.27㎡)



2部屋を繋げて広間としてご利用の場合

にしき
錦

定員 最大 40名様 (広さ 56.54㎡)

お献立



牡丹

昼会席

- 紫陽花 あじさい ￥7,150 税込 <4品> 前菜 刺身 煮物 鰻重(半身)
 牡丹 ぼたん ￥7,150 税込 <5品> 前菜 強肴 煮物 鰻重(半身) 甘味



撫子

会席料理

- 蓮華 れんげ ￥8,800 税込 <6品> 前菜 お造り 強肴 煮物 鰻重(半身) 甘味
 菊乃膳 きくのぜん ￥9,900 税込 <4品> 前菜 お造り 鰻重(一尾・特選) 甘味
 頬月 ほおづき ￥11,000 税込 <7品> 先付 前菜 お造り 強肴 煮物 鰻重(半身) 甘味
 撫子 なでしこ ￥13,200 税込 <8品> 先付 前菜 吸物 お造り 強肴 煮物 鰻重(一尾) 甘味
 桔梗 ききょう ￥15,400 税込 <8品> 先付 前菜 御椀 お造り 強肴 煮物 鰻重(一尾・特選) 甘味

ビール

- 瓶ビール ￥770 税込
 サッポロ中瓶
 ノンアルコールビール ... ￥550 税込
 小瓶・サッポロ/キリン

- 生ビール ￥990 税込
 中グラス・琥珀エビス

ウイスキー

- 知多 ￥12,100 税込

- ハイボール シングル ￥990 税込

- ハイボール ダブル ￥1,650 税込

日本酒

- 冷酒「十和田」 ￥1,430 税込
 生原酒

- 冷酒「久保田千寿」 ￥1,210 税込

- 冷酒「ひゃっこい」 ￥1,320 税込
 生酒

- 冷酒「八海山」 ￥1,650 税込
 純米吟醸

- 冷酒「悟乃越州」 ￥1,980 税込
 純米吟醸



焼酎

- 吾空 吉四六 久耀 遊木 トライアングル
(麦) 福岡 (麦) 大分 (芋) 鹿児島 (米) 熊本 (サッポロ)

- ロック・水割・お湯割 ... ￥660 税込 ~ ウーロン割・玉露割・炭酸割・レモン ... ￥880 税込 ~

■写真はイメージです。季節により内容は変更となります。 ■個室および広間のご利用は、会席料理でのご用意となります。
 ■会席料理に含まれる「鰻重」については、特選等へのご変更、またはきじ重や天重など鰻重以外の御食事に变更いただけます(差額あり)。
 ■ご飲食代の10%をサービス料として頂戴いたします。 ■ご予約日より一週間以内でのキャンセルにつきましては、キャンセル料を頂戴することがございます。
 ■ドリンクプランをご希望の場合は、別途ご相談ください。 ■お持ち帰りや出前も承ります。