



うなぎは当日朝仕入分 売り切れ次第終了。

国産うなぎのみ、米は自家生産したものを使用している。甘口のタレで皮を強めに焼いて香ばしく仕上げられたうなぎは、外はパリッと中はふっくらとした食感。創業1979年以来タレの味は引き継がれている。「重」と「丼」どちらも白米の上からタレを掛けるスタイル。建物は一見鰻屋とわかりにくいですが、店内は座敷を中心に40人程収容できる広い空間となっている。

menu

うなぎ丼

うなぎ丼(梅2切・松3切・上4切・特上5切)、肝吸い、漬物付。ご飯の大盛、小盛で金額かわらず。



ぱりっとふっくら
甘めのタレが自慢



うなぎ弁当(大4切・中3切・小2切)とかば焼き・白焼きの一匹タレ付の持ち帰りが可能。

menu

うなぎ弁当お持ち帰り



店名：うなぎ料理 松ぼっくり
 創業：昭和54年7月
 住所：〒515-0349 三重県多気郡明和町大字川尻598-728
 電話：0596-55-3825
 営業時間：食事10:00～14:00 (LO13:30)
 持ち帰り10:00～17:30
 定休日：金曜日