

烤鳗鱼是最受欢迎的日本料理之一。我们为您提供以下几种鳗鱼饭。

经典鳗鱼盖饭：将烤鳗鱼与米饭一同盛在日式陶瓷海碗中，同时赠送小菜

普通(2,250日元)・・・4片蒲烧鳗与米饭

大份(3,300日元)・・・4片蒲烧鳗与米饭，另2片蒲烧鳗夹在米饭之中
+另加200日元赠送清汤



鳗鱼饭套餐：分别提供烤鳗鱼与米饭，同时赠送清汤与小菜

普通(2,950日元)・・・5片蒲烧鳗

大份(4,000日元)・・・7片蒲烧鳗



日式鳗鱼茶泡饭：将鳗鱼切成细条状，米饭淋上酱汁，加上海苔盛在日式木制饭桶之中赠送调味料(葱花及芥末酱)及小菜

3,000日元 (另加200日元赠送清汤)

如果您点了一份以上的鳗鱼茶泡饭，可以选择以下一种方式将您点的所有的鳗鱼饭盛在一个大的木桶中，这是日式鳗鱼饭的传统吃法。另外也可以每份分别提供。



您能够以以下三个方式享用鳗鱼茶泡饭

1. 像吃鳗鱼盖饭一样将鳗鱼与米饭盛入碗中食用
2. 加入调味料—即加上葱花与海苔拌开食用
3. 加入调味料与绿茶—即加上葱花与海苔，然后将绿茶倒入搅拌食用，您也可以一个人喜好加入芥末酱