



장어숯불구이는 일본에서 인기가 많은 음식 중의 하나입니다
본 매장에서서는 여러 방법으로 장어숯불구이를 드실 수 있습니다

돈부리 : 타레 (소스) 를 뿌린 밥과 장어구이를 올린 덮밥. 오이 찌케모노

상급 (2,650 엔) ... 장어 4 조각

특상급 (3,900 엔) ... 밥과 밥사이에 2 토막, 장어 4 조각

맑은 국물 별도 200 엔 장어 간 또는 생선어묵 (같은생선살)



나가젠 : 장어 숯불구이와 별도 공기밥, 맑은 국물과 오이 찌케모노

상급 (3,450 엔) ... 장어 5 조각

특상급 (4,700 엔) ... 장어 7 조각



히쯔마브시 : 타레 (소스)를 뿌린 밥 위에 잘게 찢 김과 잘게 찢 장어 숯불구이를 일본 전통적인 오히쯔 (소형 밥통)으로, 양념 (찢 과,와사비) 과 오이 찌케모노

3,500 엔 (맑은 국물 별도 200 엔 장어 간 또는 생선어묵 (같은생선살))

2 인분 이상 주문 하실 경우에는 한 밥통 (대형 오히쯔)에 같이 넣어서 드립니다 (이것이 본래 히쯔마브시를 드시는 방법입니다) 원하시면 1 인분씩 소형 밥통에 넣어서 드릴 수 있습니다



히쯔마브시를 즐기는 3 가지 방법

1. 양념이 없는 상태로 그대로 드십니다
2. 양념과 같이
 - 밥그릇에 히쯔마브시를 덜어놓고 소량 찢 과와 와사비를 올려서 드십니다
3. 오차즈케 (녹차를 부어서)
 - 밥그릇에 히쯔마브시를 덜어놓고 소량 찢 과와 와사비를 올리고 그 위에 녹차를 부어서 드십니다
 - 진한 맛을 원하시면 히쯔마브시 안에 있는 타레 (소스)를 많이 넣어서 드세요

좋아하는 방법으로 드세요.