

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

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

**상급 (2,810 엔) ...** 장어 4 조각

**특상급 (4,090 엔) ...** 밥과 밥사이에 2 토막, 장어 4 조각

**맑은 국물 별도 250 엔** 장어 간 또는 생선어묵 (같은생선살)



**나가젠 :** 장어 숯불구이와 별도 공기밥, 맑은 국물과 오이 썬케모노

**상급 (3,700 엔) ...** 장어 5 조각

**특상급 (4,980 엔) ...** 장어 7 조각



외부음식 반입 금지입니다.  
부탁드립니다



official  
website



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

**3,750 엔 (맑은 국물 별도 250 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 썬 파와 와사비를 올려서 드십니다
3. 오차즈케 (녹차를 부어서)  
--- 밥그릇에 히쯔마브시를 덜어놓고 소량 썬 파와 와사비를 올리고 그 위에 녹차를 부어서 드십니다  
진한 맛을 원하시면 히쯔마브시 안에 있는 타레 (소스)를 많이 넣어서 드세요

좋아하는 방법으로 드세요.