

# 千歳家



## おすすめメニュー

### ○ひつまぶし

一膳で3通り食べられる  
(そのまま お茶づけ 薬味)

### ○うなぎ重(松)

鹿児島県大隅産の国産うなぎを使用  
お吸い物に豊洲市場の鰹節を使用  
他にも、4種類のうなぎメニューや、その他  
6種類のメニューもあります。

暖簾をくぐり引き戸を開けると、独特の香ばしさが鼻をくすぐる。

全国うなぎ料理名店100選にも選ばれた千歳家は大正13年創業の老舗。

佇まいからもだが店内の雰囲気からもなかなかの歴史を感じる。

千歳家はうなぎ専門店だがうなぎ料理以外の料理もある。

千歳家は国産の鹿児島県大隅産のうなぎを使っていて第一に食の安全を心がけている。

## 千歳家のお得なサービス

お昼になると、子供、大人のそれぞれにふさわしいサービスがあります。

子供 フルーツ 大人 コーヒー

大人でしたら無料でコーヒーが飲めるなんて幸せじゃないですか？

また夕方以降はフルーツも出ます。



左の写真のうなぎが国産のうなぎです。  
お店の裏にある水槽の中にいつも居ます。  
体の色はきれいな灰色で、とても活発で水しぶきが凄かったです。

水槽の中には何十匹ものうなぎがいて、その後、うなぎをさばっていきます。

最初に30センチくらいのうなぎを選び、目打ちをして、臓器を取り除いて、骨をとって、体を開き、うなぎに特製の串を差してこんがり焼き、特製のたれをかけて完成です。

新鮮さを保つために生命が失われないようにさばっています。



店内の雰囲気はとても素晴らしいです。  
畳の席、テーブルの席、そして二階まであるこの千歳家。

みなさんもぜひ千歳家に行ってみて、老舗の味と落ち着きの空間で至福の時間をお楽しみください。