

Take Out & Delivery

脂のりが良く、皮も柔らかい愛知・三河一色産鰻を炭火で焼き、紀州・湯浅醤油 樽仕込醤油と愛知・九重みりんの特製のタレで鰻の旨味を濃縮。

京丹後コシヒカリや山椒の最高峰「葡萄山椒」など、割烹みなどのこだわりが詰まった自慢のお味をご家庭でお召し上がりください。



うなぎ弁当(並) ¥3,000(税込)

かば焼き(1尾) ¥3,400(税込)

うなぎ弁当(特上) ¥5,000(税込)

【注文方法】お電話にて承ります

【配達地域】弁天・市岡・市岡元町・南市岡・波除・磯路・三先・夕風・九条南

【配達時間】11:00~18:00(※10個以上のご注文は前日15:00迄の予約制)

※現金・PayPayでのお支払い ※ご注文後のキャンセルは、100%キャンセル料を頂戴いたします。

※配達地域外の場合は、ご相談ください。

割烹
みなと
Kappo MINATO

アートホテル大阪ベイタワー 20階

Tel. 06-6573-3202 (直通)

kappo-minato.com



割烹みなと 公式ホームページ