



さのまる



### 出前・お持帰り

- うなぎのかば焼 (白焼きもできます) ￥1,300 から
- うなぎ (お弁当にもできます) ￥1,500 から
- きも吸 一人前 (二人前から) ￥250
- きも焼 一本 ￥500
- とりのかば焼 ￥580 から
- とり重 (お弁当にもできます) ￥800 から
- 豚重 (お弁当にもできます) ￥1,000
- うなぎの骨から揚げ ￥100 から
- 活鯉 一匹 (あらい・こいく用) ￥1,700 から



【駐車場】

12台

【アクセス】

- 北関東自動車道から 約11分  
佐野田沼IC入口の交差点を直進します。  
右手に当店の看板がありますので、そこを右折するとすぐ。
- 道の駅どまんなか たぬまから 約3分  
道の駅どまんなか たぬまを北に進み、  
佐野田沼IC入口の交差点を右折します。  
右手に当店の看板がでておりますので、そこを右折するとすぐ。



## 国産うなぎ専門の店 うなぎ 二色うなぎ

営業時間 11:00～20:00 (ラストオーダー 19:30)

定休日 木曜日

(7月、8月は、14:00～16:30を準備中とさせていただきます。)

327-0312 栃木県佐野市栃本町2475-4

TEL 0283-62-2577 FAX 0283-62-4205

URL <http://unagi-uosada.com>

# 国産うなぎ専門の店 うなぎ 二色うなぎ



うなぎ名物 二色うなぎ

代々引き継がれて45年

# 秘伝のたれ

国産うなぎ専門の店 うおさだ は、1968年(昭和43年)に創業。

当店では、愛知県三河一色などの最高級の国産うなぎを取り寄せています。

そして、その日に販売する分だけを丁寧に東流背開きの方法でさばき、45年以上にわたり、つぎ足しつぎ足し使い続けた「秘伝のたれ」で焼き上げて、お客様にご提供しております。

専門店としての  
こだわりを持った  
うなぎを  
ください。

店主



## お食事

うおさだ名物

二色うなぎ **¥2,590** から

うなぎ(並) **¥1,790**

うなぎ **¥2,520** から

さも吸または鯉のあら汁・お新香がつきます

とり重 **¥1,080** から

豚重 (温泉たまご付き) **¥1,290**

お吸いもの・お新香がつきます



鯉のあら

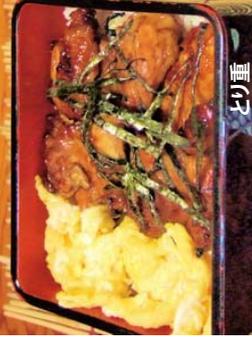
きも焼



どじょうの柳川



二色うなぎ



とり重



うなぎ

## 各種宴会・法事

5名様から承ります

うなぎのかば焼 **¥2,000** から

うなぎの白焼 **¥2,000** から

うなぎのきも焼 一本 **¥500**

うなぎの骨から揚げ 一人前 **¥250**

川えびのかき揚げ 一人前 **¥500**

どじょうのから揚げ 一人前 **¥950**

どじょうの柳川 一人前 **¥950**

鯉のあらい 一人前 **¥700**  
(二人前から)

当店は、ご注文を頂いてから調理いたしますので、お時間がかかりません。あらかじめお電話でご予約していただくとたいへん便利です。

TEL 0283-62-2577

詳しいお品書き、お店の最新情報は、

PC・スマホで **うおさだ 佐野** 検索

¥3,000 から

ご予算に応じて、お承りますので、お気軽にご相談ください。

さのまる



上記価格は、すべて消費税込みの価格です。消費税やうなぎの相場の変動で価格は変わります。最新の価格は、当店へお問合せください。