



割烹みなとのこだわり

美味しい鰻を、もっと美味しく。

鰻・醤油・山椒など料理長自ら素材を厳選。

最高の状態で食べていただける鰻をご用意して、ご来店をお待ちしております。

焼き・タレ



料理人の経験と思い

良質で脂ののりも良く、皮も柔らかい
愛知県 三河一色産うなぎをご提供。
炭火を使用し、身の柔らかさを保ちながらも
焼目はパリッと香ばしく仕上げています。

美味しいタレには訳がある

日本の醤油発祥の地、紀州・湯浅醤油蔵匠
樽仕込 本醸造と愛知・九重みりんの特製タレで
鰻の旨味を凝縮。



米



強めの粘りと甘味が特徴の 京丹後産コシヒカリ

豊かな自然に囲まれた京都丹後地方。
肥えた土と、山から流れ出る冷たく綺麗な水が
美味しいお米を育みます。
米の食味ランキングで特 A ランクを幾度も獲得
するなど、名実ともに極上米の一つです。

山椒

紀州葡萄山椒

紀州和歌山がほこる山椒の最高峰。
その名の通り、粒が大きくブドウの房のように
実ります。「ミドリのダイヤ」と呼ばれ、
柑橘系の上品な香りが特徴的な山椒です。

