



北ノ屋

KITANOYA  
EEL RESTAURANT

北  
ノ  
屋

お  
品  
書  
き

古くは奈良時代の万葉集で詠まれ、

日本人に親しまれてまいりました鰻(学名ニホンウナギ)。

夏の盛りにはるか南洋のマリアナ海嶺付近で産卵・孵化し、

稚魚となったシラスウナギは黒潮にのり、

モミジが彩る頃に薩摩に到達し、そのまま大隈・日向・土佐・紀伊…と、

季節とともに陸前までも北上します。

当店では永年、その季節ごとに「一番おいしい鰻」を各地から

厳選して仕入れてまいりました。

産地の異なる鰻は、皮や骨の柔らかさが異なります。

活きた鰻を捌きながら包丁や串の通りで柔らかさを見極め、

鰻を最高の状態でお出しできるのは、卓越した職人の技があつてこそ。

備長炭の遠赤外線でじっくりと焼きあげた鰻は

香ばしくふっくらとした上品な味わいです。

さらに卸も行っているため

最高品質の鰻を驚きの価格で提供できたと自負しております。

ご注文を頂いてから焼き上げるため、多少お待たせいたしますが、

出来上がるまでの時間もどうぞゆるりとお楽しみください。

店主敬白







梅御膳



北ノ屋御膳



北ノ屋御膳

# 御膳

鰻の美味しさを心ゆくまで味わってください。

## 北ノ屋御膳

Kitanoya set

・セイロ蒸し又はうな井約50g(2切)

・茶碗蒸し

・ゆびき

・うまき

・うなぎの肝串焼き

・肝吸い

・うざく

・香物

※前日までに要予約

※ご用意できない場合がございます

三  
八  
〇  
〇

## 梅御膳／白梅御膳

Ume set / Hakubai set

・蒲焼き又は白焼き約125g(5切1尾付き)

・うざく

・肝吸い

・ご飯

・香物

※白焼きはポン酢又はわさび醤油になります。  
お申し付けください。

二  
八  
〇  
〇

## ごはん大盛

十  
一  
〇  
〇

# うな重

炭火でじっくり焼き上げた鰻を秘伝のタレで仕上げました。  
カリッと香ばしい鰻とアツアツご飯が相性抜群です。

うな重 特上  
Deluxe Grilled eel and rice in lacquered box  
うな重約125g(5切1尾付き)  
・肝吸い  
・うざく  
・香物  
二八〇〇

うな重  
Grilled eel and rice in lacquered box  
うな重約100g(4切)  
・肝吸い  
・うざく  
・香物  
二五〇〇

ごはん大盛  
十一〇〇







セイロ蒸し 特上



セイロ蒸し



北ノ屋セイロ

# セイロ蒸し

タレを絡めて味付けしたご飯の上に蒲焼きと錦糸卵を乗せてふっくら蒸しあげました。

セイロ蒸し 特上 二八〇〇

Deluxe steamed eel and rice in lacquered box

・セイロ蒸し約125g(5切1尾付き)

・肝吸い

・うざく

・香物

セイロ蒸し 二五〇〇

Steamed eel and rice in lacquered box

・セイロ蒸し約100g(4切)

・肝吸い

・うざく

・香物

北ノ屋セイロ 二八〇〇

Deluxe Grilled and steamed eel and rice in lacquered box

・セイロ蒸し約125g(5切1尾付き)

・肝吸い

・うざく

・香物

※炭火焼きした鰻をセイロで蒸したご飯の上に乘せています。  
うな重とセイロ蒸しの良いとこどり。

ごはん大盛 十一〇〇

# ひつまぶし、丼

シンプルな食べ方からちょっと変わった食べ方まで。  
鰻の美味しさの幅を感じるメニューです。

ひつまぶし 二八〇〇  
Chopped grilled eel on rice with soup

・ひつまぶし約125g(1尾付き)  
・肝吸い  
・うなぎ  
・香物  
・薬味三種

うな丼 二一〇〇  
Grilled eel on rice

・うな丼約75g(3切)  
・吸い物  
・香物

うな玉丼 一二〇〇  
Grilled eel and egg on rice

・吸い物  
・香物

親子丼 八〇〇  
Chicken and egg on rice

・吸い物  
・香物

ごはん大盛 一〇〇〇

肝吸い変更 一〇〇〇







うまき



鰻の肝焼き



鰻の蒲焼き



骨せんべい



うざく



白焼き

# 単品メニュー

焼き上がりまでのお供に、どうぞ気軽にご賞味ください。

鰻の蒲焼き

Grilled eel

・約125g(5切1尾付き)

二  
三  
〇  
〇

鰻の白焼き

Plain grilled eel

・約125g(5切1尾付き)

二  
三  
〇  
〇

鰻の肝焼き

Grilled eel liver

・鰻の肝のタレ焼き

三  
本  
九  
〇  
〇  
二  
本  
七  
〇  
〇

うまき

Rollled egg omelette with eel

・蒲焼き入りのだしまき卵

五  
〇  
〇

だしまき

Rollled egg omelette

・こだわり卵をだしまきに

三  
〇  
〇

うざく

Grilled eel and cucumber in binegar

・蒲焼き入りの酢の物

五  
〇  
〇

骨せんべい

Eel bone crackers

・鰻の骨を素揚げしました

三  
〇  
〇

# お持ち帰り

北ノ屋の味をご自宅で。お土産にもどうぞ。



肝っ五鰻



鰻の山椒煮



うなかまフレーク

肝っ五鰻

九〇〇

うな重 特上

二八〇〇

・鰻の肝を炭火で焼いて秘伝のタレに漬け込みました

鰻の山椒煮

九〇〇

うな重

二五〇〇

・鰻を秘伝のタレと山椒で煮込みました

うなかまフレーク

九〇〇

北ノ屋セイロ

二八〇〇

・鰻のカマを秘伝のタレで煮込みました

しじみの吸物

一二〇

セイロ蒸し 特上

二八〇〇

・しじみでじっくり出汁をとりました

鰻の蒲焼き／白焼き 通常 二三〇〇

うな丼

二一〇〇

セイロ蒸し

二五〇〇

店内でお食事の方 二〇〇〇

うまき

五〇〇

骨せんべい

三〇〇

うなぎの肝焼き

二本 七〇〇  
三本 九〇〇



# お飲み物

お食事に合わせていろいろな種類をそろえました。

ビール beer

生ビール 中 五〇〇  
Medium-size draft beer

生ビール 小 三五〇  
Small-size draft beer

瓶ビール 五〇〇  
Bottled beer

ノンアルコール 三五〇  
Non-alcoholic beer

ワイン Wine

ハウスワイン 四〇〇  
House wine

ウイスキー Whiskey

ハイボール 三五〇  
Whiskey with soda

芋焼酎 Shochu made from potato

森伊蔵 七〇〇  
Morizo

魔王 六〇〇  
Mao

村尾 六〇〇  
Murao

黒霧島 三〇〇  
Kuro-Kirishima

金霧島 五〇〇  
Kin-Kirishima

龍門滝 三五〇  
Ryumon-taki

米焼酎 Shochu made from rice

白岳 三〇〇  
hakutake

麦焼酎 Shochu made from wheat

うまいもの 三〇〇  
umai-mono

そば焼酎 Shochu made from buckwheat

そば作 三〇〇  
sobu-saku

日本酒 Sake

豪快 三五〇  
Gokai

土佐鶴 四五〇  
Tosa-tsuru

松竹梅 三五〇  
Syo-chiku-bai

生酒 六五〇  
Pure sake

ソフトドリンク 一五〇  
Soft drink

# ギフトセット

北ノ屋ではギフトセットを承っております。  
お中元、お歳暮に、日頃の贈答品に最適なセットです。



鰻の蒲焼き／白焼き

鰻の山椒煮

肝っ玉鰻

うなかまフレーク

組み合わせは自由です  
ご予算に応じて詰め合わせます

お持ち帰り限定タイムサービス  
(個数限定)

10:00～11:00、15:00～17:00

鰻の蒲焼き、白焼きを2000円にて  
販売させていただきます

アンケートにご協力いただいた方に  
しじみの吸物をプレゼントいたします。  
お会計時にレジまでお持ちください。



北ノ屋

☎092-329-8088

住所 福岡県糸島市波多江631

営業時間 昼食 11:00～15:00 (L.O.14:30)  
夕食 17:00～20:30 (L.O.20:00)

定休日 年末年始  
10～3月/水曜日(祝日の場合は翌日)  
4～9月/なし

席数 42席