

うなぎ 若林

鶴岡市末広町11-9

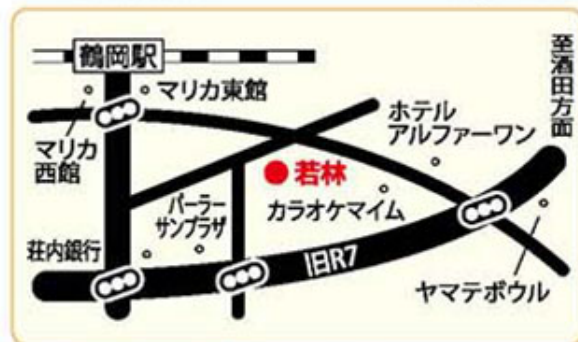
☎ 0235-24-3701

🕒 11:30~23:30 (日曜日は23:00まで)

📅 不定休 📍 あり

★おすすめメニュー(税込)

- ・うなぎ重(梅)テイクアウト2900円 … 3,000円
- ・うなぎ重(竹)テイクアウト4300円 … 4,450円
- ・うなぎ重(松)テイクアウト5700円 … 5,900円
- ・ます寿し(要予約:2~3人前) … 2,500円
- ・地魚おまかせコース … 3,500円
- ・地魚定食 … 1,500円



▲ うなぎ重(竹) / 4,450円 (肝吸いと香の物付き)

昭和52年に山形の老舗「あげつま」からのれん分けされ、二百年以上継ぎ足してきた秘伝のタレが自慢の若林。愛知県一色産のブランドうなぎを活きたまま仕入れてさばき炭火で焼きあげている。売り切れる日もあるので、とくに大人数の場合などは予約をした方が安心。うなぎのほかには豊富な地魚をさまざまに調理して提供するおまかせコースが人気だ。

二百年超継ぎ足す秘伝のタレが自慢
夏の疲れが出る秋にこそ食したい！

特典

11月30日まで、本誌ご提示でお食事のお客様に小鉢1品サービス

上記のサービスをご利用いただくには、ご注文の際に本誌をご提示ください。