

06 エリアマップ六地蔵
うなぎのしお富

うなぎ茶漬け 810円



提供される料理は一つ、楽しみは二つ

店頭で販売されている鰻を奥の座敷で焼きたての状態です。
ただける。

焼きたての鰻は一度口にすると病みつきに。お茶をかける前に一口ニ口食べると、井ぶり、茶漬けと二度楽しめる。



☎ 0774-32-0602
📍 宇治市六地蔵町並40
🕒 8:00-19:00
🗓 月曜日

QRコードを読み取って頂くと
所在地をご覧頂けます。



07 エリアマップ宇治②
京料理竹林本店

はも茶漬け 980円



京都の鰻を「初めて味わいたい！」という方へ

京都の夏、旬の焼き鰻を宇治の煎茶でさらりと。脂ののった鰻も宇治煎茶のおかげで柔らかな風味に。
ご飯は京都産丹後のコシヒカリを使用。京都の鰻を初めて味わいたいという方へ特におすすめ。



☎ 0774-22-7475
📍 宇治市宇治池森19
🕒 11:00~14:00
17:00~19:30
🗓 水曜日

QRコードを読み取って頂くと
所在地をご覧頂けます。



08 エリアマップ宇治①
茶房 櫛

宇治茶漬け膳 1,650円

※数量限定のため事前に問い合わせ必要



ほら、味噌焼きの濃厚さもさっぱり

てん茶がふりかけられた宇治市内産のご飯に、店主こだわりの玉真が注がれる。セットについてくるのは、鶏そぼろと生麩、九条ねぎ等の、ほんのり柚子香る西京味噌焼き。濃厚な味噌焼きもお茶漬けと合わせることでさっぱり。



☎ 0774-22-7140
📍 宇治市宇治又振66-4
🕒 11:00-16:00 LO
🗓 火曜日

QRコードを読み取って頂くと
所在地をご覧頂けます。

