

- 創業125年老舗料亭「菊水楼」の本格江戸前うなぎ -

## うな菊



登録有形文化財にも指定される菊水楼で本格江戸前うなぎ

2016年6月15日（水）開業

かつて大和と呼ばれた奈良は、日本のはじまりとされる地です。日本最古とされる寺社が残り、世界遺産が点在する、まさに類なきロケーションです。万葉集にも数多く詠まれてきたその美しさは、悠久の時を超え今も人々を魅了します。春日大社一の鳥居前に「菊水楼」が誕生したのは、明治24年（1891年）のことです。奈良で国内外からの賓客をお迎えできる場所として多くの貴人、要人に愛されてきました。「ここへ訪れることが名士の証」と謳われる老舗料亭として、季節ごとに最もおいしい食材を厳選し、持ち味を余すところなく引き出す料理で、120余年の歴史を刻んでまいりました。

## ■春日大社参拝のあとは鰻を食べる習慣

「鰻料理」は日本の伝統食であり、日本各地で神社参拝（成田山新勝寺・熱田神宮・三島大社など）と深い縁があります。創業当初から会席の一部として人気を博していた「鰻」料理。タレも長年継ぎ足しされてきたタレが存在します。鰻を専門店にすることで、春日大社参拝の際は、一の鳥居前にある「うな菊」で鰻を食べて帰るといった一つの楽しみにして頂ければ幸いです。いつかそれが習慣になり、奈良観光の食文化にしたいと思います。

## ■国産活鰻のみを使用した本格江戸前スタイル

時期によって最良の国産鰻（静岡・愛知・三重など）を生きた状態（活鰻）で仕入れ、その日必要なだけ捌きます。舌触りを良くするため、腹びれ・脊びれもきれいに取り除きます。白焼きした鰻は、しっかり蒸を入れ、炭火でじっくりタレ焼きいたします。

## ■ミシュラン1つ星の鰻職人「山際幸史」が腕を振る

鰻職人歴43年。今まで東京の名店「神田きくかわ」「秋本」「いちのや」で腕を磨いた江戸前鰻職人「山際幸史」。料理長を務めた京都「祇をう」では就任初年度にミシュラン1つ星を獲得。菊水楼の伝統を継承し、奈良「うな菊」で腕を振ります。

## ■皇室もご宿泊された貴賓室「離れ」を改装

かつて皇室のご宿泊のために建築された客室「離れ」を改装。荒池を望んでいただける二階のお部屋からの眺めは格別です。二階には個室を3部屋ご用意いたします。

## ■メニュー表記は、日本語・英語・中国語・韓国語をご用意

世界中の方々にお召し上がりいただくため多々言語のメニューをご用意しております。

住所	奈良市高畑町1130 菊水楼内
営業時間	11:00～19:00 (L.I) ※休憩時間はございません。
料金	うな井/しら焼井 2,200円(税抜)～・鰻会席料理 3,500円(税抜)～
定休日	毎週火曜日

