

※ オードブル ※

※ お弁当各種 ※

※ 慶弔 ※

※ 法要後のお食事 ※

※ 各種仕出し ※

コンベンションホール等への  
出前も承ります。



❖ オードブル ❖

忘年会や新年会、お花見や親戚との集まり、  
部活の打ち上げなど大人数の集まりに。



❖ お弁当各種 ❖

行楽に、会議や発表会での昼食に、さまざま  
ご用途・予算に合わせたお弁当をご用意して  
おります。



❖ 法要後のお食事 ❖

法要に参列していただいた方への感謝を込めた  
お料理を心を込めて提供致します。



❖ 肉料理 ❖

和食屋がお届けする特製ステーキ。ジュワツと  
美味しい肉厚ステーキをご満足いくまでお愉  
しみ下さい。



❖ 各種仕出し❖

味はもちろん、見た目にもこだわりぬいた仕出し  
弁当をご用途に合わせてお届け致します。



❖ お座敷テーブル ❖

ご宴会・ご会合2～60名  
(テーブル席40名)様まで  
ご利用頂けます。

ご利用の目的や人数をお知らせ下さい。  
ご希望に合わせて対応させて頂きます。



❖ エレベーター ❖

2階へはラクなエレベーターを設置

- ▶ バリアフリーで店内移動をスムーズに
- ▶ 店舗出入口にスロープを設置
- ▶ 広さを確保した車イス対応トイレ

# 炭焼うなぎ 五郎安

和食 五郎田 別棟

五郎田の敷地内にある別棟のうなぎ専門店『炭焼うなぎ 五郎安』です。  
入った瞬間から香るうなぎのいい匂い!オープンキッチンで安心安全の  
確かなお料理をお届けいたします。  
ご注文頂いてから、お客様に合わせて炭火で焼かせていただきます。  
出来る限りのこだわった、裂きたて、刺したて、焼きたて、  
最高のうなぎをお客様に!  
お客様の「やっぱり三河一色産うなぎは美味しいね」  
その言葉が聞けるよう日々精進しております。



地元の最高級品うなぎ『三河一色産うなぎ』だけを使用し、うなぎの裂きから一人でおこなうことで、  
その日のうなぎの状態を見て一匹一匹丁寧に焼き上げた自慢のうなぎです。



こだわりの大きめのうなぎを一匹使った  
**特上うなぎ重**



お店で捌いた新鮮な肝のみを使用した  
**肝焼き**



吉良の養鶏場から仕入れるEM卵を使って、  
京巻きで仕上げた  
**出汁巻き付き** (一人前1.5個分!)  
限定10食