

創業から70年以上の老舗うなぎ店
本格和食でくつろぎのひと時を



港区しんきん
協議会賞

赤坂宮川本麩



赤坂で伝統の味を守り、信頼され続けて70年余り。白木と竹の清々しい純和風空間で満ち足りた時間を過ごせます。素材には良質の水と栄養で育てられた上質なうなぎを使用。一年の中でも時期により味や脂の質が違うため、日本各地から厳選して取り寄せています。

焼き際に使用するのは、創業から絶やすことなく使い込んだ秘伝のタレ。深みがありながらもすっきりしていて、素材本来の風味を存分に味わえます。備長炭でじっくりと焼き上げたうなぎは、ふっくらとしてとろけるような口当たりが魅力。お持ち帰りやご贈答にも対応しています。

焼きあがるまでのひと時には、旬の素材にこだわった日本料理を味わうのがおすすめ。新鮮な刺身をはじめとして、多くの一品料理が揃っています。

「普段でも気兼ねなく利用していただきたいですね。個室も用意しているので、さまざまな用途でお使いいただければと思います」と話すのは、代表の石嶋理哉さん。カウンター席では女将や料理人と和やかな会話を楽しむことができ、一人で来店するお客さまに好評。目の前で経験豊かな職人の技を見ることができるとも魅力です。

ランチには色々な味を楽しめて体に優しい「宮川御膳」（1,200円）を提供。天ぷらやお刺身が付いた豪華な御膳もあります。

旬の食材を使用したコース料理も充実し、四季折々の味が楽しめます。



おすすめのメニュー

うなぎ……………
2,800円～(税別)

会長コメント

赤坂の地で伝統の味を70年余り守り続ける鰻、会席料理店。

赤坂通り商店会
会長 小出俊二



- 所 港区赤坂5-4-13 ホワイト赤坂ビル1階
- ☎ 03-3583-3136
- 営 月～金 11:30～14:30、17:30～21:00
土・日・祝 12:00～14:30、17:00～20:30
※夏季は17:00より営業。
- 休 年中無休 ※年末年始を除く
- 駅 東京メトロ千代田線 赤坂駅7番出口
徒歩1分
- 産 分煙 ※ランチタイムは禁煙
- HP <http://www.akasaka-miyagawa.com/>