

つるやのうなぎ

昭和四年の創業以来、変わらぬ味を守り続ける老舗。

まず、うなぎを由比ガ浜の井戸水に放ち、

余分な脂と泥臭さを抜き

身を引き締めておくのがつるや流。

注文して待つ事50分。生焼きにして蒸しあげ、

たれに浸しながら備長炭でゆっくりと

焼きあげるうなぎは口の中でとろける極上の味。

往年の名女優・田中絹代や川端康成をはじめ

鎌倉の文人たちにも愛された逸品です。

おすすめ!

うなぎ・うなぎ重とも
2,100円から。



<http://www.e-yuigahama.com/>