

昭和6年創業



うなぎ・割烹
世田谷

宮川

宅配専用
メニュー

2025年4月



二色鰻重<松>

特選の塩と秘伝のタレで焼き上げた二種類の贅沢

世田谷 本店

TEL **03-3413-3741**

ホームページ <http://www.s-miyagawa.com>

配達時間



パソコン・携帯からも注文できます!
<https://demae-kan.com/shop/menu/3000507>



11:00~14:30/16:30~20:30



OK

お持ち帰りも
出来ます。

黒糖わらび餅 1皿プレゼント!

有効期間 2025.9月末まで

黒糖わらび餅 1皿プレゼント!

有効期間 2025.9月末まで

黒糖わらび餅 1皿プレゼント!

有効期間 2025.9月末まで

数量
限定



みかわまんさく
うな重〈三河鰻啖〉

4,800円

※二色鰻重にもできます。

天然鰻のような風味を感じるコクのある味わい。
ニンニクやオキアミを配合した餌で
育てた三河一色産のブランド鰻です。



蒲焼 4,700円



白焼 4,700円

お勧め



二色鰻重〈竹〉(蒲焼・塩焼) **登録商標** 3,500円



うな重〈竹〉 3500円

お勧め



二色鰻重〈松〉(蒲焼・塩焼) **登録商標** 4,200円



うな重〈松〉 4,200円

蒲焼 秘伝のタレで焼き上げた鰻を味わう。

白焼 さっぱりとした素焼き鰻を堪能。



梅 2,300円 竹 3,400円 松 4,100円



梅 2,300円 竹 3,400円 松 4,100円

黒糖わらび餅 1皿プレゼント!

有効期限 2025.9月末まで
※お出しご注文のお客様に限り。

※ご利用の際は、必ず注文時に
本券のご使用をお申し付けください。
※お振替時にスタッフにお渡しください。
※本券1枚につき、1回限りご使用までと
させていただきます。

黒糖わらび餅 1皿プレゼント!

有効期限 2025.9月末まで
※お出しご注文のお客様に限り。

※ご利用の際は、必ず注文時に
本券のご使用をお申し付けください。
※お振替時にスタッフにお渡しください。
※本券1枚につき、1回限りご使用までと
させていただきます。

黒糖わらび餅 1皿プレゼント!

有効期限 2025.9月末まで
※お出しご注文のお客様に限り。

※ご利用の際は、必ず注文時に
本券のご使用をお申し付けください。
※お振替時にスタッフにお渡しください。
※本券1枚につき、1回限りご使用までと
させていただきます。



天麩羅・うなぎ御膳

4,300円

旬の天麩羅、蒲焼、うなぎが一度に楽しめる、お腹も心も大満足な御膳です。



人気商品

ハーブうなぎ重御膳

2,550円

鱈入り和風サラダ・デザートがついたヘルシー御膳です。



鶏ひつまぶし

1,950円

鶏とは違う美味しさの、宮川オリジナルひつまぶし。



蒲焼と塩焼の二色ひつまぶし

3,700円

2種類の味を、3通りの食べ方で楽しめる贅沢な逸品です。



ひつまぶし

3,700円

鱈の美味しさを3通りの食べ方でお楽しみください。



うなぎ

2,400円

ふっくら焼き上げた鱈とタレのしみ込んだご飯を一緒に堪能。



しそねぎ鰻丼

2,500円

ふっくら焼き上げた鱈に、青しそと白髪ねぎを乗せてさっぱりと。



出汁巻き鰻丼

2,700円

特製だしで上品に仕上げた出汁巻きは、鱈との相性も格別。



うなぎ玉丼

1,850円

卵に鱈の風味が広がる絶品です。



うなぎ茶漬け

2,100円

特製だしが引き立てる風味豊かなお茶漬けです。



塩うなぎ茶漬け

2,100円

厳選した塩で焼き上げた新感覚のお茶漬けです。

幕の内重

贅を尽くした宮川特製弁当 ※季節によって内容が異なります。



お舞

2,250円

旬の素材を活かした昔ながらのお弁当です。



お響

3,100円

お刺身と野菜中心の体に優しいお重です。



お匠

3,500円

鰻を中心に季節の食材をお楽しみください。



お雅

4,200円

鰻と刺身を盛り込んだ豪華幕の内重。

宮川の丼メニュー

忘れられない老舗の味



数量限定
鰻天丼 3,200円

新鮮だからこそ美味しい、ふっくら肉厚な鰻天丼です。



天丼 2,200円

季節の野菜と海の幸の豪華な天丼です。



炭火焼鶏丼 1,600円

鰻の炭を使用した香ばしい特製鶏丼です。



親子丼 1,400円

炭火で焼いた鶏肉を特製製下で仕上げました。

逸品料理

世田谷 宮川の自信作



うまがき 1,300円



鰻入り和風サラダ 1,100円



さも焼き(1本) 700円



うざく(鰻の脂の物) 950円



お刺身盛り合わせ 1,500円



天ぷら盛り合わせ 2,150円



おわん 350円



さも吸 400円



さも煮 900円



黒糖わらび餅 250円



さとういり一本漬け 650円



クレ(中)100円 (大)150円

鰻の物……………750円
焼祖わさ……………650円
玉子焼き……………750円
出汁巻き玉子……………850円
御飯……………350円

※御飯の大盛りはすべて100円増しとなります。

食通が通う 江戸の味

秘伝のタレを今に受け継ぐ

昭和6年創業以来、昔ながらの味を守り続けてきました。
味の決め手になるタレは、

一子相伝で守られている門外不出の秘伝の味。

備長炭でじっくり焼き上げ、ふっくらとした蒲焼きは、

まさに食通がひいきにする江戸の味。

うな重を中心に刺身や天ぷら、酢の物など焼ただけでない

「割烹・宮川」の味をご堪能ください。



ご宴会・ご会席ご予約承ります(5名様～約20名様まで)

—ご宴会・ご会席におすすめ—



宮川うなぎづくし会席 10,000円

さも焼き(他2本)、鰻入り茶碗蒸し、鰻入り和風サラダ、
刺身、白焼(ハーフ)、う巻、うな重(ハーフ)、水菓子

※ご会席一例(季節によって内容が異なります。)



お座敷をご用意しております。

歓送迎会、懇親会などのお集まりに、是非ご利用ください。
会席以外のメニューでもご利用可能です。
ご希望の方はお気軽にご相談ください。

※ご利用の際はサービス料10%頂きます。

TEL 03-3413-3741

店舗情報

世田谷 本店

世田谷区代田5-10-9

☎03-3413-3741

営業時間/11:00～14:30 16:30～20:30

定休日/火曜日 ※祝祭日の場合営業

ららばーと横浜店

神奈川県横浜市都筑区池辺町4035-1

☎045-414-1927

営業時間/11:00～22:00 (LO/21:30)

定休日/不定休(ららばーと横浜に準ずる)



ご注文方法

※ご注文は、2,000円以上で承ります。

電話注文

TEL 03-3413-3741

配達時間 11:00～14:30 / 16:30～20:30

ご注文 ご注文・ご住所・お電話番号をお伝えください。

後日回収の重箱と、回収不要容器をお選びいただけます。
ご希望の容器をご注文の際にお申し付けください。



重箱
(後日回収)

OR



回収不要容器[®]

※ご注文される料理によってご用意できない場合がございますのでご了承ください。

配達 ご注文後、45分程度でお届けいたします。

(配達状況により前後いたします事をご了承ください。)

回収 後日、重箱などの回収にお伺いいたします。

インターネット注文



パソコン・携帯からも注文できます！

<http://demaie-can.com/shop/menu/3000507>



配達エリア

羽根木 1～2丁目	若林 1～5丁目	代田 1～6丁目	北沢 1～5丁目
香徳寺 1丁目	松原 1～6丁目	大原 1～2丁目	大山町
香徳寺 2丁目	赤堤 1～3丁目	池尻 4丁目	世田谷 3～4丁目
三宿 1丁目	太子堂 3～5丁目	梅丘 1～3丁目	宮坂 2丁目
三宿 2丁目	代沢 1～5丁目		上原 3丁目

- メニュー内の商品は全て、消費税込みの価格で表示しております。
- お店では、お客様からのご注文を頂いてから調理し、お届けいたします。
- 交通状態・天候によっては、少しお時間を頂く場合もございます。ご了承ください。
- 電子レンジをご使用の場合は、必ず別の容器に移し替えてからご使用ください。
- 重箱の破損・紛失等があった場合、別途料金をお支払い頂く場合がございます。お取り扱いにご注意頂きますようお願い申し上げます。
- お店から配達出来ない地域のお客様にメニューが配布された場合は、ご容赦ください。
- 配達日には、テレはついておりません。ご了承ください。

お客様におかれましては、平素より格別のご愛顧を賜り、厚く御礼申し上げます。

開店以来、美味しく価値のある商品をより多くのお客様にお召し上がりいただくことを信念として営業してまいりましたが、
昨今の活潑相場の高騰に加え、食品原料全般の価格高騰、人件費、包装資材、物流費上昇が続いております。
当店と致しましては誠に不本意ではございますが、令和7年4月1日より、価格を改訂させていただくこととなりました。
お客様には大変ご迷惑をおかけ致しますが、何卒ご理解のほど賜りますようお願い申し上げます。



うなぎ・刺身
世田谷

宮川