

東京グルメレポート

うなぎ四代目菊川

立地：神奈川県横浜市神奈川区金港町1-10

横浜ベイクォーター 5F

予算：5,000～5,999円

料理：うなぎ

食べログ：3.6



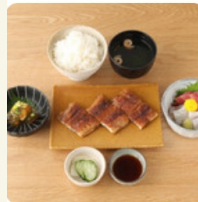
<うなぎ四代目菊川>

創業90年以上を誇り、18店舗あるうなぎ卸問屋が運営する『うなぎ四代目菊川』

自慢の鰻だからこそ、ありのままの姿で味わっていただきたい。お客様の前で捌き、焼き上げ、そのまま一本鰻で勝負しています。捌きたては、身がふわっとして臭みがなく、鰻本来の旨みを最大限に生かしています。

<メニュー>

- ・名物 蒲焼き一本重 5,280円
- ・一本ひつまぶし 5,480円
- ・ひつまぶし 4,280円
- ・四代目菊川御膳 3,980円
- ・お刺身御膳 2,680円
- ・う巻き 1,680円
- ・うざく 1,300円



今回いったのは関東にあるうなぎ四代目菊川。
並ぶことなくすんなり入ることができました。
名物の蒲焼き一本重とひつまぶしとうまきを注文
しました。

一口食べてみると、パリパリに香ばしく焼けた
うなぎとタレが絡んだ固めのご飯と一緒に
頬張ると口の中に旨みが広がります。

このうなぎは関西風で関東の蒲焼のように
ふわふわでなく蒸さずに炭火で焼いてることから
パリっとしていてすごい美味しかったです。

山椒が二種類あり、粒山椒など大きさの違う
物が置いてあり、香りと共に味変を楽しむことができます。

うまきは卵のとろとした感じが美味しく、中のうなぎが小さい
ように感じましたが卓上にある鰻のタレをかけたらもう絶品です。

