

創業1861年
(文久元年)

Since 1861

うなぎ いろかわ
うなぎ 色川

Unagi Irokawa

鰻料理専門店
Eel Cuisine



鰻 重(なっぶり) Eel Rice bowl (a large)

当店では鰻を備長炭で一枚一枚丁寧に焼き上げることで、皮目はパリッと香ばしく、身はふんわりと仕上げています。鰻の旨味が溶け込んだ家伝のタレを絡ませながらうちわでパタパタとあおぐ焼き方は、暖簾を守ってきた先代たちから代々受け継がれており、老舗ならではの味わいです。

At our restaurant, our eels are meticulously charcoal-grilled one at a time for a crispy texture on the outside and a plump-and-fluffy inside—not to mention an intoxicating aroma! The eel is then covered in a special traditional bold-flavor sauce unique to our shop, and fanned with traditional Japanese fans as it sizzles on the grill. This method, passed down for generations by the proprietors, yields our signature time-tested flavor.



7代目 北村 紀子

7th Generation Noriko Kitamura

事業所PRポイント

初代より浅草に店を構えています。古くから落語家や芸人の皆様にひいきにしていただき、地元の方のみならず、遠方より観音様に参拝にいらっしゃるお客様など、今でも多くの皆様にお越しいただいております。先代たちが守ってきた暖簾と味を受け継ぎ、お客様に「おいしい」と喜んでいただけるよう、手を抜くことなく日々精進してまいります。

Our restaurant has been located in Asakusa since our very beginnings. In the old days, we were frequented by traditional storytellers and other entertainers, by pilgrims coming from far away to pray before the statue of Kannon at Senso-ji Temple, as well as by numerous locals.

It is our great pleasure to continue to serve our customers the delicious eel recipe created generations before us, and to make our customers happy in maintaining this tradition. We are pleased to say that our restaurant continues to draw customers from near and far.

うなぎ 色川

〒111-0034 台東区雷門2-6-11

営業時間: 11時半~14時(売り切れ次第終了) 定休日: 日曜・祝日・その他不定休
☎03-3844-1187

【アクセス】

- ① 都営地下鉄浅草線 浅草駅 徒歩5分
- ② 東京メトロ銀座線 浅草駅 徒歩5分
- ③ 東武線 浅草駅 徒歩7分

Unagi Irokawa

〒111-0034 2-6-11, Kaminarimon, Taito City

Hours: 11:30-14:00 (or earlier if sold out)

Closed: Sundays, National Holidays (and occasionally for housekeeping) ☎03-3844-1187

[access]

- ① 5 mins walk from Toei Asakusa Subway Line, Asakusa station
- ② 5 mins walk from Tokyo metro Ginza line, Asakusa station
- ③ 7 mins walk from Tobu line, Asakusa station

