

大勝うなぎ - 龍郷町

龍郷町

I'm not a robot



公開日: 06/02/25	ヒット数: 2030
コメント: 0	コメントを見る
投票数: 203	スコア: 4.2

https://www.yukikoi.jp/うなぎ料理店/龍郷町/大勝うなぎ-龍郷町_9970.php



龍郷町

大勝うなぎ - 龍郷町

うなぎ料理店 大勝うなぎのご紹介

大勝うなぎは、鹿児島県大島郡龍郷町にある人気のうなぎ料理店です。店舗は居心地が良く、家族連れやグループにも最適な雰囲気を提供しています。

食事メニューとプラン

このお店では、新鮮で美味しいうなぎを使った料理が豊富に揃っています。ランチやディナーのメニューには、さまざまうなぎ料理があり、お客様の好み

に合わせたプランを選ぶことができます。テイクアウトも可能なので、自宅での食事にも便利です。

サービスと設備

大勝うなぎでは、快適な食事環境を提供するために以下の設備が整っています

・
バリアフリー：車椅子対応の入り口や駐車場があり、全てのお客様が快適に利用できるよう配慮されています。 -

・
トイレ：清潔で利用しやすいトイレが完備されています。 -

・
無料駐車場：訪問時に便利な無料駐車場があります。

決済方法とサービスオプション

お客様の利便性を考慮し、クレジットカードによる決済が可能です。また、宅配サービスも提供しており、忙しい方でもお気軽にうなぎ料理を楽しむことができます。

子供向けメニューとファミリー向けサービス

大勝うなぎでは、子供向きのメニューも用意されており、家族での訪問にも最適です。キッズプランがあり、親子で楽しい食事の時間を過ごすことができます。

アルコールとビールの提供

食事とともに楽しめるアルコール類やビールも取り揃えており、ディナータイムにぴったりです。リラックスした雰囲気、友人や家族と楽しいひと時をお過ごしください。

予約と客層について

大勝うなぎは、予約可となっております。特に週末は混雑が予想されますので、事前に予約をおすすめします。多様な客層が訪れるお店で、どなたでも楽しめる料理とサービスが魅力です。

以下の住所でお会いできます：

大勝 9 8 7 - 2, 894-0105 龍郷町, 鹿児島県大島郡 - 日本 (JP)

連絡先 適切な うなぎ料理店 は +81997-62-2227

ワッツアップ を送信したい場合は、次の番号に送信できます: +81997-62-2227

サービス時間は次の通りです：

日 営業時間

月曜日 10時30分～15時00分

火曜日

10時30分～20時00分

水曜日

10時30分～20時00分

木曜日

定休日

金曜日

10時30分～15時00分

土曜日

10時30分～15時00分

日曜日

10時30分～15時00分

ウェブサイトは [大勝うなぎ](#)

Preguntas frecuentes sobre 大勝うなぎ

日本一おいしいうなぎはどこ県のものですか？

うなぎ料理に関する地域ごとの評価は様々ですが、一般的には静岡県や愛知県などが有名です。

うなぎ料理 いつから？

La historia del consumo de anguila en Japón se remonta a varios siglos atrás, pero la popularidad de los restaurantes especializados en うなぎ料理 (unagi ryori) ha ido en aumento especialmente durante la era Edo. Estos establecimientos se volvieron populares como destinos para disfrutar de este plato tradicional y delicioso.

もし必要であれば、情報に関して、不正確と感ずる場合、このサイトについて、お知らせください。迅速に対応します。事前に、よろしくお願ひします。

画像



大勝うなぎ 龍郷町



大勝うなぎ 霧団気



大勝うなぎ 番号



大勝うなぎ 焼き鳥



大勝うなぎ 料理飲み物



大勝うなぎ 地図



大勝うなぎ 動画



大勝うなぎ 割引

人数から島ダレ30gで2人前作ることができます。

肉じゃが

調理時間：30分

材料 豚バラ薄切り…100g 玉ねぎ…1/2個(100g)
 じゃがいも…2個(240g) にんじん…1/2本
 水…200ml 島ダレ…30g サラダ油…小さじ1
 絹さや…2枚

作り方

1. 豚肉は6cm幅に切る。じゃがいも、にんじんはひと口大にし、玉ねぎは2cm幅に切る。絹さやはスジを取って、ゆでて下ごしらえをする。
2. 油を中火で熱し、豚肉を入れて炒める。色が変わったらいも、玉ねぎ、にんじんを加えて炒め合わせる。
3. 全体に油がまわったら、水、島ダレを加え、煮立ったら落し蓋をして弱火にし、15分ほど煮る。
4. 器に盛り、絹さやを散らす。



野菜炒め、チャーハンなど様々な味付けができます。

豚のしょうが焼き

調理時間 10分

しょうがが効いた島ダレでご飯がすすむこと間違いなし!

材料 豚のしょうが焼き用肉…6枚(200g)
 島ダレ…30g 生姜チューブ…4cm
 キャベツ…100g サラダ油…小さじ1

作り方

1. 豚肉をお好みの大きさに切り、キャベツは千切りにする。島ダレと生姜チューブを混ぜ合わせ下ごしらえをする。
2. フライパンで油を熱し、豚肉を入れよく焼き、焼き

大勝うなぎメニュー



大勝うなぎ スコア



大勝うなぎ コメント



大勝うなぎ オーナー提供



大勝うなぎ ウナギ



大勝うなぎ ウェブサイト

タグ

ランチ, 食事, 決済方法, プラン, サービス オプション, 予約可, 駐車場, クレジットカード, 子供, バリアフリー, 宅配, ビール, 設備, サービス

関連コンテンツ

4.6 * ジオピザ - 龍郷町

3.1 * 中華飯店九龍 - 坂井市

3.9 * 与平寿司 - 坂井市

4.9 * ケの日ごはん猫家 - 網走市

4.4 *	のんべえ - 観音寺市
3.8 *	リンデン - 網走市
3.5 *	若菜そば 阪急東向日店 & 元祖豚丼屋tonton 東向日店 - 向日市
3.5 *	焼肉酒場 こなみ - 江津市
3.7 *	花車 - 長岡京市
4.2 *	カフェ&テイクアウト タウザント【桜井/三輪】～おしゃれなスイーツ～ - 桜井市

カテゴリー

うどん屋
うなぎ料理店
おでん店
おばんざい料理店
お好み焼き店
かつ丼屋
かに料理店
しゃぶしゃぶレストラン
すき焼き/しゃぶしゃぶ店
たこ焼き屋
とんかつ店
ふぐ料理店
もんじゃ焼き屋
アジア多国籍料理店
イタリア料理店
インドネシア料理店
インド料理店
オイスターバー レストラン
オーガニック レストラン
カフェテリア
カフェ・喫茶
カレー店
クレープ店
ケバブショップ
コーヒーショップ・喫茶店
ショッピング モール
シーフード・海鮮料理店
スイーツ店

ステーキハウス
スペイン料理店
タイ料理店
チキンショップ
テイクアウト
テイクアウト寿司店
ハラール対応インド料理レストラン
ハンバーガー店
バー
バーベキュー店
バー&グリル
ビアホール
ビジネスホテル
ビストロ
ビュッフェ レストラン
ピザ店
ファミリー レストラン
ファースト フード店
フィリピン料理店
フランス料理店
フレンチステーキハウス
ブラジル料理店
ベジタリアン料理店
ベトナム料理店
ベーカリー
ホテル
ホルモン焼肉店
マトン焼き肉店
モダン居酒屋レストラン
モロッコ料理店
ヨーロッパ料理店
ラーメン屋
リゾートホテル
レストラン
中華料理店
串揚げ、串カツ店
京都風日本料理店
会席・懐石料理店
創作料理店
台湾料理店
和菓子屋
和食店

四川料理店
回転寿司店
土産物店
地ビール レストラン
地中海料理店
天ぷら店
宅配/出前
宅配ピザ
定食屋
寿司店
居酒屋
広東料理店
弁当製造業者
料亭
旅館
日本式洋食レストラン
水パイプバー
洋食レストラン
海鮮丼専門店
焙煎コーヒー店
焼き鳥店
焼肉店
牛丼屋
米販売店
純和食店
肉料理店
蕎麦店
製造元
豆腐料理店
軽食店
郷土料理店
醸造所
鉄板焼き店
韓国料理店
飲茶・点心店
魚市場
魚料理店
鮮魚店
鶏料理店
麺類専門店