

川越うなぎマップ

このマップはスタッフが独自に制作しました。スタッフの一言はあくまで紹介者個人の感想です。営業日・営業時間などは変更になる場合もありますので詳しくは各店舗にご確認ください。店舗情報は2020年11月現在のものです。

発行：川越市中心市街地活性化協議会

住所 川越市新富町1-18-6

戸田本川越ビル 403号

電話 049-236-3680



まちなか情報発信中！スマートフォンからどうぞ！

↓他のマップも見られます



↓中活協FBでイベント情報を



① いも膳うなぎ

Ⓞ 年中無休
〒 川越市元町2-10-6
☎ 049-228-0567
🕒 11:00~18:00(L.O.)
無くなり次第終了・夜は予約制
❖菓子屋横丁そばで川越情緒がいっぱいのお店。店内は明るく広々とした空間です。うなぎの蒲焼の下にサツマイモが隠された「いも重」が川越ならでは！

② 林屋

Ⓞ 火曜日
〒 川越市仲町2-4
☎ 049-226-3058
🕒 11:00~17:00
売り切れにより終了あり
❖元米問屋を改装した趣あるお店。特製のタレで、中ふわっ、皮パリッと炭火で丁寧に焼き上げ。A5ランクの和牛ローストビーフ重や、両方楽しめる鰻和牛重も。

④ 小川菊

Ⓞ 木曜日(祝祭日を除く)・不定休あり
〒 川越市仲町3-22
☎ 049-222-0034
🕒 平日 11:00~14:00 16:30~19:00(L.O.)
土日祝 10:40~18:00(L.O.)
❖大正浪漫夢通りにある、1807年から続く老舗のうなぎ専門店。うなぎ料理の他に「鶏蒲三色」(鶏蒲焼・卵そぼろ・鶏そぼろの三色ご膳)などあります。

⑤ 小川藤

Ⓞ 火曜日
〒 川越市松江町2-3-1
☎ 049-222-0643
🕒 11:30~14:45(L.O.)
売り切れにより終了あり
❖大正12年創業以来つぎ足しで使われる秘伝のタレは季節に合わせて風味を調整。席数はあまり多くないので予約がオススメ。皮は香ばしく中はふっくら。

⑥ いちのや

Ⓞ 月曜日(祝日の場合は翌日火曜日)
〒 川越市松江町1-18-10
☎ 049-222-0354
🕒 火~金:11:00~15:00 16:30~20:30
土日祝日:11:00~21:00
❖個室や宴会場もあり大人数にも対応可能。代々受け継がれた秘伝のタレ。蒲焼は生のまま蒸してから、たれをつけて焼く、いちのや独特の製法。

⑦ 東屋

Ⓞ 木曜日(不定休あり)
〒 川越市西小仙波1-16-1
☎ 049-222-0757
🕒 11:30~14:00(L.O.)
17:30~19:30(L.O.)
❖成田山(川越別院)の向かいにあるお店。趣ある日本家屋でゆっくり鰻がいただけます。仕込みに限りがあり席数も少ないので事前の予約がオススメ。

