

令和7年6月30日

OPEN

プレオープン

6/23～6/26

昼営業のみ

共水うなぎは6/30より
販売致します

当店では鰻の鮮度と焼き加減に
こだわり、ご注文を頂いてから
調理いたします。

厳選された国産鰻のみを使用
全国40数店舗でしか取り扱
いのない

「幻のブランド鰻 共水うなぎ」
提供店です。

共水うなぎは、静岡県大井川の
伏流水で育てられた養殖うなぎ
で、天然うなぎのような味わい
と栄養価が特徴です。

お米は鰻、タレの旨味と合うよ
う厳選した国産米を使用し、
火力の強い備長炭で焼き上げる
ことで、外はパリ中はふわっと
最後にとろっとした味わいとな
ります。

Instagram



鰻 かぐらや

～鰻職人の目利きと技の鰻専門店～

〒720-0064

広島県福山市延広町7-15

☎084-999-6866

お席、お弁当ご予約承ります

営業時間 月～土 昼11:00～15:00(L.o.14:00)

月～木 夜17:00～20:30(L.o.19:30)

金土 夜17:00～21:00(L.o.20:00)

定休日 日曜日、祝日、(不定休)、年末年始

昼の部、夜の部 いずれも鰻がなくなり次第終了

駐車場(セードル駐車場)店舗周辺

※3000円以上、1時間無料

6000円以上、2時間無料

※駐車券をご提示ください

