

渋谷駅前、スクランブル交差点すぐ

創業67年の老舗で味わう絶品うなぎ  
渋谷で愛され続けるうなぎ専門店！

渋谷松川



渋谷の真ん中で、くつろぎのひとつを…お待ちしております

されるうなぎは、幻の「共水うなぎ」。静岡県焼津市で、南アルプスを水源に持つ大井川の清らかな水を使い、時間をかけて丁寧に育てられたブランドうなぎであり、脂はミルクィな風味でサラリと軽く、上品な味わい。器も特別仕様で、店主のこだわりの詰まった有田焼の丼ぶりでした。

いつもより贅沢なハレの日の食事にぜひ、「松川のうなぎ」をご賞味ください。

渋谷松川（渋谷区宇田川町、三田俊介社長 <http://www.unagi-matsukawa.co.jp>）は、世界一有名な渋谷の「スクランブル交差点すぐそばの本店と、渋谷の駅ビル東急東横店・西館9階レストランフロアにて、老舗うなぎ店2店舗を展開。

都会の真ん中ながら、同店にはうなぎを活かしておく設備「立現場」があり、いつでも新鮮なうなぎをご提供できる。秘伝のタレは江戸好みのさっぱりとした味わいで、醤油とみりんの絶妙な甘辛バランスがご飯との相性も抜群！渋谷の街の喧騒を逃れ、静かな店内でゆっくりと味わう「新鮮なうなぎと秘伝のタレ」は、地元のお客様に永年愛され続けている。

ふわふわの食感が同店一番人気の「うなぎ」は、日本の誇る職人技が光る逸品となっている。さらに、「贅を尽くしたうなぎ」をめざしてこだわり抜いた2種類の丼「極」、「匠」は、絶品の一言。使用



絶品の「共水うなぎ」を堪能できる「贅を尽くしたうなぎ」 「極」

### 【出前】

渋谷区を中心に老舗の味をお届け！  
お客様へのおもてなし、家族団欒はもちろん、  
オフィス、会合など、大切なシーンで  
おいしい“うなぎ”はいかがでしょうか？  
(配達地区など詳細は、ホームページかお電話で)

### 【出前時間】

11:00~15:00、17:00~20:30

### 【出前専用】

TEL 03-3461-2579 / 03-3461-1065