

うなぎの焼き上がりをお待ちいただいでいる間に「ご賞味ください。」



本格焼酎  
あくがれ・克・導師・蘭・東五・鳥飼・黒騎士  
鍛高禪・春雨など取り揃えています。



日本酒  
杉戸町推奨の杉戸宿・カシ・捌・松竹梅・南  
八海山・越後鶴亀など取り揃えています。

静寂に包まれた時の中で  
「おもてなしの心」を  
充分ご堪能ください。

五百坪以上ある庭園を眺めながらの御食事



当店の蒲焼、うなぎはご注文をお受けしてから充分に蒸し上げ、百三十年前より継ぎ足し続けた秘伝のタレで焼きあげますので三十分近くお待ちいただくことをご了承ください。



うなぎ天丼 995円  
(丼ぶり・香の物・デザート)



うなぎ重御膳 2,100円  
(うなぎ・きも汁・香の物・デザート)



築地仕込み極上鯛茶漬 1,600円



うなぎ天婦羅御膳 1,700円  
(うなぎ天婦羅・御飯・汁い物・香の物・デザート)



四代目御膳 3,800円  
(お造り・御飯・小鉢・汁い物・香の物・デザート)  
〈限度8食とさせていただきます〉

四季折々の新鮮な素材を吟味し、十種類以上の食材を召し上がっていただけます。

松花堂弁当 2,500円より

内陸県・埼玉は河川や沼が多く、うなぎ料理の店は多いが「うなぎの天麩羅」を初代から名物として始めたのが高橋屋。うなぎの天麩羅は杉戸の推奨品でございませす。ぜひご賞味ください。

百三十年の伝統を  
大切な方と  
大切な時に

うなぎ、鮮魚はすべて国産品の品を季節に応じ使用しております。





明治創業  
現在の店主は三代目である。  
駅通りに桜並木のあった頃、古利根橋のたもと  
で座敷、出前みの店を始めた。

昭和4年  
現在の住所に移転した。心落ちつかせる庭園と  
二階の座敷、一階の大座敷を設ける。

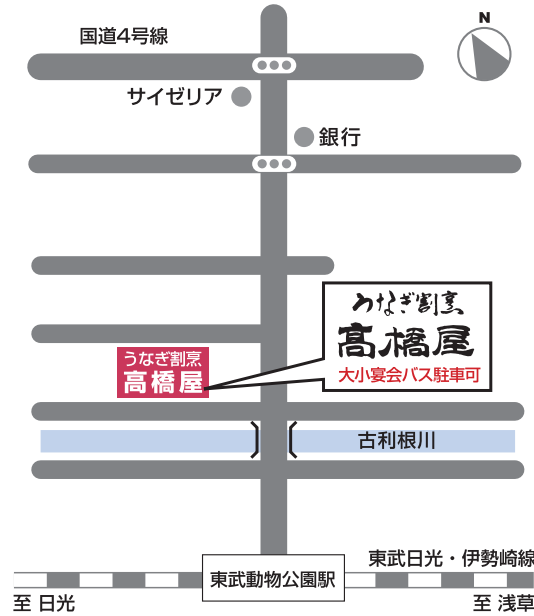
昭和51年  
食事処（テーブル席）を作る。  
気軽に食事をしていただくために、川魚中心の  
料理だけでなく、海の魚も採り入れる。

# うなぎ割烹 高橋屋

営業時間 11:30 ~ 14:00  
17:00 ~ 22:30  
(ラストオーダー 21:30)

定休日 月曜日・第3火曜日

座敷席 110人・テーブル席 22人  
大小宴会、バス駐車可



# うなぎ割烹 高橋屋

埼玉県北葛飾群杉戸町杉戸3-10-6  
電話 0480-32-0021  
<http://www.takahashiya.org>

大小宴会承ります



# うなぎ割烹 高橋屋

