

# 天然うなぎを食べよう!

この夏は <sup>大伴の やかもち</sup> **家持膳** で、本物の味を **楽しもう!**



夏やせに...  
むなぎとりめせ

古代米の赤米  
蘇(古代のチーズ)  
旬の万葉植物  
ヒシ 碁石茶など



写真は家持膳¥1500の例

## 7月20日(日) うなぎお楽しみメニュー 30食限定

貴族の特別食 **2000円** 12:00

※お一人様でも、ご予約いただけます(通常3人以上)

ところ: **万葉の森公園 万葉亭** 053-586-8700



### ウナギ (鰻・武奈伎・胸黄) むなぎ

いはまろ われものまき なつやせ よ もの むなぎと め  
石磨に 吾物申す 夏瘦に良しといふ物ぞ 鰻取り食せ

<sup>おとももの やかもち</sup> 大伴 家持 (万葉集 卷十六一三八五三)

胸が黄色でむなぎという説と、「なぎ」は「なが(長)」に通じ「む(身)なぎ(長)」を意味するからの説があります。

◆万葉の時代から食されてきた

1000年の味、歴史、伝統 佐鳴湖育ちの「佐鳴湖天然うなぎ」をお召し上がりください。

◆天然うなぎ シラスウナギは1年で、箸程度まで、そして2~3年かけて食べごろサイズまで成長。(養殖は半年ほど) 秋には脂を最大まで貯めます。季節ごとに違った味を堪能できるうなぎです。

- ・7月~9月まで夏メニュー、貴族の万葉食「家持膳」1500円(要予約原則3人以上)です。
- ・多くの皆様に浜松産天然うなぎ...本物の味を体験していただけますようにお待ちしております。
- ・問合せ: 万葉の森公園 053-586-8700 浜北万葉食研究会 月草の会 090-7611-5370