

ジャンルから？地域から？キーワードから？モデルルートから？あいちをまるごと体験！！



ジャンル：施設 地域：西三河

うなぎ処 いっしき



ひつまぶし



うなぎ丼

特色

漁協直営のお店でうなぎ本来の旨みを熱々でいただく

本文

矢作川水系の清水を利用して、より天然に近い環境で育てられる「一色のうなぎ」。漁協直営の店だから、ボリュームやおいしさはそのままにリーズナブルにいただけるのが魅力。焼きたての熱々をどうぞ。

営業時間・定休日

営業時間

平日 11:00から15:00まで

土日祝 10:30から15:00まで

定休日:水曜日

料金

ひつまぶし 2,800円(税別)

うなぎ重 2,700円(税別)

うなぎ丼 2,600円(税別)

アクセス

東名高速岡崎IC・知多半島道路半田中央ICから車で50分

駐車場の有無

有50台 他にさかなセンター内200台

お問合せ

名称:うなぎ処 いっしき

住所:〒444-0424 西尾市一色町小藪船江東176

電話:0563-65-0141

FAX:0563-72-9247

ホームページ:<http://www.unagidokoro.jp/>



県内市町村と観光協会 | 近隣地域の都市農村交流情報 | リンク集 | TOPページに戻る | 上に戻る

