プレオープンメニュー

うえの炭や

UE NO SUMIYA

炭火和食

こだわり

美味しい一皿は、細部への積み重ねから。
うえの炭やが大切にしている、三つのこだわりをご紹介します。



米と味噌と醤油　おいしさの土台は、すべて福島県産。和食の土台となる、米と味噌と醤油。そのすべてに、福島県産や地元いわき産のものを選びました。この土地の味を、日々の一膳から。



季節の魚と福島県産の肉　その時季いちばんの海の幸に、麓山高原豚とうねめ牛。旬ごとに選ぶ海の幸と、福島県が誇るブランド肉を。きめ細やかな旨みの麓山高原豚、豊かな風味のうねめ牛。その時季、その素材のいちばんおいしいところを、心ゆくまで味わっていただけます。



炭火　旨みを閉じ込める、一番おいしい火加減で。素材の水分を逃さず、旨みを閉じ込める。炭の火加減とじっと向き合い、一番おいしい瞬間に焼き上げます。

おすすめ



写真は刺し身付きです

とろさば炭火焼定食　2,200円

刺し身付き　2,700円



めひかりのからあげ　980円



7種の海鮮丼　2,800円



麓山高原豚
豚バラ炭火焼丼　2,000円

うねめ牛
牛カルビ炭火焼丼　3,500円



お子さまプレート　650円

※価格はすべて税込みです。

プレオープンメニュー

うえの炭や

UE NO SUMIYA

炭火和食

定食

ご飯、みそ汁、小鉢、香の物、甘味　付き

とろさば炭火焼定食		2,200円
	刺し身付き	2,700円
とろほっけ炭火焼定食		2,150円
	刺し身付き	2,650円
たちうお炭火焼定食		2,480円
	刺し身付き	2,980円
銀鮭炭火焼定食		2,150円
	刺し身付き	2,650円

※価格はすべて税込みです。

ごはんの大盛りは追加150円にて承ります。

プレオープンメニュー

うえの炭や

UE NO SUMIYA

炭火和食

さかなの丼ぶり

（酢飯２００ｇ）

みそ汁、小鉢、香の物、甘味　付き

７種の海鮮丼	2,800円
天然南まぐろ丼	2,800円
ねぎとろ丼	1,900円
いかと卵黄のっけ丼	1,800円
しらすと卵黄のっけ丼	1,780円

おにくの丼ぶり

みそ汁、小鉢、香の物、甘味　付き

麓山高原豚 豚バラ炭火焼丼	2,000円
うねめ牛 牛カルビ炭火焼丼	3,500円

ごはんの大盛りは追加150円にて承ります。

※価格はすべて税込みです。

プレオープンメニュー

うえの炭や

UE NO SUMIYA

炭火和食

小盛丼

（酢飯１５０ｇ）
みそ汁　付き

天然南まぐろ丼	1,800円
ねぎとろ丼	1,250円
サーモン丼	1,450円
しらすと卵黄のっけ丼	1,180円

お子さまメニュー

ジュース・ゼリー付き

小学校低学年までのお子さま

お子さまプレート （エビフライ、からあげ、たまごやき）	650円
お子さまうどん	450円
お子さまカレー	550円

※価格はすべて税込みです。

プレオープンメニュー

うえの炭や
UE NO SUMIYA

一品メニュー

すべてのメニューに追加できます

刺し身の三種盛 (天然南まぐろ、サーモン、たい) ※季節の移ろいとともに、食材やメニューの内容が変わる場合がございます。	1,080円
いかの刺身	700円
ねぎとろ小鉢	500円
めひかりのからあげ	980円
とろさばの炭火焼	1,650円
とろほっけの炭火焼	1,600円
たちうおの炭火焼	1,930円
銀鮭の炭火焼	1,600円

※価格はすべて税込みです。

プレオープンメニュー

うえの炭や
UE NO SUMIYA

お飲み物（ソフトドリンク）

果汁100％アップルジュース	400円
果汁100％オレンジジュース	400円
烏龍茶	400円
サッポロ プレミアムフリー（ノンアルコールビール）	550円

お飲み物（アルコール）

サッポロ生ビール			グラス	900円
クラフトビール（IPA・RED・GOLD・CRYSTAL）	HOP JAPAN		1本	1,300円
御湖鶴	純米辛口	火入れ	グラス	840円
御湖鶴	純米吟醸 美山錦	火入れ	グラス	1,020円
御湖鶴	純米吟醸 五百万石	火入れ	グラス	1,020円
御湖鶴	純米吟醸 山恵錦	火入れ	グラス	1,250円

※価格はすべて税込みです。