

江戸時代創業

魚 豊

うおとよ

所在地：行田市行田 20-17
電話：048-553-3113
営業時間：11:00~14:00
17:00~20:00
駐車場：5台
定休日：火曜・第3月曜

席数：1階 18席
2階 50席
個室 5席
宴会：可 貸切：可
たばこ：喫煙可
送迎：不可



HP：<http://www.plus-kun.com/ip/uotoyo.pdf>



伝統の味を守る

辛口タレ

お薦めは「うな鶏重」。ウナギの高価なイメージを払拭するため七代目店主が考案した、うな重と鶏重を合わせた二色重。リーズナブルな値段でウナギが味わえる人気の逸品。

江戸時代（文久二年）創業の川魚専門の割烹。創業以来、受け継がれている秘伝のタレで焼き上げたウナギの味は絶品。一般に甘口目のタレが多いが「ウナギそのものの味を味わうには辛口目のタレ」と、伝統の味を守っている。



オススメ Menu

■うな鶏重 他



平成 26 年度
飲食店の逸品発掘事業
【地域内資金循環等新事業開発検討事業】

実施店舗 魚豊
ミヨシ、南国飯店、かねつき堂、相生軒
満る岡、Bistro ふじやま、計 140 店以上

がんばる経営 応援します！
行田商工会議所