

お願い

当店では、うなぎを活かしており、お客様の注文を受けた後「さき」焼くを
立て前としておりますので、少なくとも二〇分は、お待ち頂きます。

かわら版

うなぎ屋の

夏秋号

No.155

お急ぎの場合はお食事の
予約を承ります。
(裏面にメニューがあります)

電話 0533-89-0313

■お店だより

7月19日(土)が土用の丑の日です。大変混み合うと思われまので、19日(土)、20日(日)、21日(月)の3連休の前後にお越しになってはいかかかかと思ひます。

■お食事券のご案内

このたび、長い間の懸案事項であった「食事券」が遂に完成しました。高級感のあるグッドデザインで、贈られた方もきっと喜ばれることと確信します。
<髭いじ>

■連休と臨時営業・休業のお知らせ

7月	24日(木)	}	連休
	25日(金)		
8月	7日(木)	}	連休
	8日(金)		
※8月14日(木)はお盆につき臨時営業致します。			
8月	21日(木)	}	連休
	22日(金)		
9月	4日(木)	}	連休
	5日(金)		

- ☑ 地図入りの名刺を作りましたので、お帰りの際にかわら版と共に是非お持ち帰り下さい。(レジ横に置いてあります。)
- ☑ ホームページ
<http://www.donmai-kyorakuken.jp/>
- ☑ どんまい京楽軒の全員で丹精込めて作った茶封筒が玄関に入った正面の御影石の上に置いてありますので、ご自由にお持ち帰り下さい。
- ☑ レジの前にあるレトロなダイヤル式ピンク電話は使用可能です。10円玉を用意して下さい。

和ガラスのプチ・ミュージアム



切子文三ツ組ガラス酒盃(江戸〜明治)

ご観覧をご希望の方はスタッフにお尋ねください

読者コーナー

皆様のご意見、おもしろ話を掲載させていただきます。

尚、おもて面のこのコーナーにご紹介した方々には、お食事をとられたご人数分のシャーベットを(掲載期間中1回のみ)サービス致します。

●主人とまだお付き合いしていた頃連れてきてもらったのがこのお店でした。初めてお店でうなぎを食べ、感動し、そこから毎年こちらで食事するのが楽しみに…♡そんな私も母になり、娘のうなぎデビューも京楽軒さんです!そして…なんと今年2月に私もうなぎ屋を始めました。京楽軒さんのおかげでうなぎ大好きな人生になりました♡
東郷町…木戸万緒&けんげん様

●愛知県へ帰ってくると、うなぎを食べずにはいられません。どこのうなぎでもいいわけではなく京楽軒のうなぎがいいのです。マレーシアに行ったときも食べたすぎてSNSにうなぎの画像を投稿しました。
名古屋市…長谷川ハセオ&みいも様

●今日は朝から文鳥さま達のゲージ丸ごと洗いと、黄砂でドロドロの愛車を手洗い。当然ずーっと座ることなく動いた後での京楽軒さまさま♡何より大好きなうなぎ!!但し、京楽軒さまに限る♡身体に、しみわたるー!!今日も本当においしかったです!!
大将!!ごちそうさま!!
豊橋市…宮武有希子様

●運転免許証更新ハガキが届きました。予約制になっているではありませんか!!時代ですね〜。前回の更新時、視力検査で「次は通らないかなあ」と言われましたが、無事OK!視力検査計がめっちゃ新品。明るく、よく見えました(笑)。私の視力低下が問題ではなかったようです。
豊川市…久保路代&重雄様

●最近豊橋市が舞台のアニメ「負けヒロインが多すぎる」が友人間で話題です。聖地巡りに行きたいと誘われ思わぬ機会が来ました。皆様も是非見てみてください。
東京都…白井頌鏡様

●今日は、うんどう会のごほうびできました。このうなぎは、おいしいから、たのしみにしていたので、うれしいです。
豊川市…山本悠月様

●さき焼、おいしかったー。うなぎのうなぎ最高!外がカリカリ、中はふんわり、「最後の晩さん」候補!!また、来ます。
豊橋市…安井香代子様

髭いじの独り言

●どんまい京楽軒

〜Instagram その2〜

前号春夏号No.154(年4回発行ですから、38年以上になるかな…)にて「すべてを曝け出せば皆様のオールド和ガラスに対する理解度が深まる…」とポジティブに訴えてました。たとえば、同じような作品が多い明治〜昭和初期のガラス脚付杯やガラス酒盃などを「その他いろいろ」と大まかに括るのではなく、もっと細かく分類したら、髭いじのインスタも長く生き延び、皆様の認知度も深まるのではないかとの思いを抱いたのです。

さて、明治〜昭和初期のガラス脚付杯とガラス酒盃の特色はと言うと、ワイングラスのように脚の付いたもので、「リキュール杯」から「利休杯」とも呼ばれていた脚付杯。一方、日本酒の猪口のような物が酒盃。当時のガラス成分は現代のガラスとはほぼ同じで、江戸時代の鉛ガラスと比べ丈夫で長もち、皆様のご亭主と同じです。日本人の新しもの好きから、脚の付いたモダンな杯で日本酒を楽しんだのではと髭いじは想像し

和ガラスのプチ・ミュージアム
Instagramはこちら▶

@ donmai0727



ています。時には金魚を見ながら…。

しかしながら、前述のごとく明治〜昭和初期のガラス脚付杯とガラス酒盃をインスタで紹介するには見た目の違いが少なすぎるのです。特に、無地で透明ガラスの作品はその大きさや脚(ステム)と足(フット)、そしてカップ(ボール)自体の違いで区別するしかありません。要するに、細かく分類したらインスタ映えないと言うこととなります。今が髭いじのインスタの正念場ですかね。

それでも、皆様にオールド和ガラスの魅力を少しでも知っていただくために、インスタの技術をもっと研いで髭いじの和ガラスたちのすべてを曝け出したいと思っていますので、もうしばらく辛抱して下さい。また、インスタの写真よりも実物を見て触ってみることがオールド和ガラスを理解する早道だと思いますので、和ガラスのプチミュージアムにぜひお越し下さい。髭いじがご案内しますので、スタッフにお申し出下さい。

■ザ・脇役

(メニューにないメニュー) [消費税10%込]

◆サラダとシャーベット …………… 600円

◆小鉢とフルーツ …… 700円

◆大吟醸「山田錦」(冷酒) グラス売有
……………(720ml) ボトル売り6,400円

◆純米吟醸「真(しん)」(冷酒) グラス売有
……………(720ml) ボトル売り3,600円

豊川いなり心願 ~期間限定~
◆純米吟醸酒「叶(かなう)」(冷酒)
…………… 半合500円
……………(720ml) ボトル売り3,600円

◆角ハイボール …………… 550円

※お知らせ(メニューにあるセットメニューについて)
フルーツ(メロン)が苦手な方は、注文の時に申し出下さい。シャーベットとお取り替え致します。メロンをカットする前にお申しつけ下さい。

当店ホームページにもお名前などを記載させていただく場合があります。

住所:〒

番地

お名前 (ふりがな) お電話

DMは? OK or NO

ご記入欄(筆記用具は係にお申しつけ下さい。)

→

2025休業のご案内

(休業日は下記の黒丸印)

七月	(日)	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	土用の丑
20	21	22	23	24	25	26	
	海の日						
27	28	29	30	31			
					連休		

八月	(日)	月	火	水	木	金	土
						1	2
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
	山の日				臨時営業		
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
					連休		

九月	(日)	月	火	水	木	金	土
						4	5
1	2	3	4	5	6		
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
	敬老の日						
21	22	23	24	25	26	27	
		秋分の日					
28	29	30					

十月	(日)	月	火	水	木	金	土
						2	3
1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
			スポーツの日				
19	20	21	22	23	24	25	
26	27	28	29	30	31		



Donmai
京楽軒

〒442-0012 豊川市新豊町1丁目153番地
TEL0533-89-0313 FAX0533-89-5556

営業時間▶午前11時〜午後2時30分(オーダーストップ2時)
午後5時〜午後8時30分(オーダーストップ8時)
定休日▶木曜日

■読者コーナー（お名前のみ）

筆記用具は係にお申しつけ下さい。

豊橋市……………小柳津百恵様
新城市……………神谷秀之様
知多市……………間瀬はるみん様
豊川市……………平野様
豊橋市……………深田久美様
豊川市……………森下咲子様
豊川市……………矢野亜希子様
東京都港区……………黒田明臣様
豊橋市……………小林湊仁様
豊橋市……………田口とし子様
安城市……………中嶋順子様
新城市……………中尾忠芳&よし子様
新城市……………片桐佑真様
豊川市……………中川靖子様
三重県伊賀市……………ヨシダ建設衛吉田雄登様

ご協力ありがとうございました。

上記にご紹介の方は、シャーベットの2名様に（掲載期間中1回のみ）サービスいたします。ご来店の際お申し出ください。



読者コーナーに
記入された方は、
レジの前の「入れて桶」に
投カンして下さい。

■お願い

●うなぎの産地について

常に一色うなぎ漁業協同組合から国産のうなぎのみを仕入れています。万が一、品不足などで、どうしても国産うなぎが手に入らないときには、外国産のうなぎを使用することもあるかと思ひます。その節はご容赦下さい。

■アルバイト・パートさん 募集中

ご子息様、お嬢様、さらにご近所でアルバイトをお探しの方をご紹介下さい。詳細は面談の上。

Donmai 京楽軒
Tel.0533-89-0313



☞ 切り取って茶封筒にご利用下さい。
（A4サイズが入るように大きくなりました。）



■主なメニュー紹介

[税込価格です]

●宴会料理〈消費税10%〉

宴(うたげ)要予約…………… ¥6,500

●うなぎ料理〈消費税10%〉

うづくし(要予約)…………… ¥5,400

うなぎ上定食…………… ¥4,200

うなぎ定食…………… ¥3,500

上うなぎ重…………… ¥4,200

うなぎ重…………… ¥3,500

うなぎかさね…………… ¥4,200

うなぎ井松…………… ¥2,850

うなぎ井梅…………… ¥2,100

うなぎ茶づけ特上…………… ¥2,850

うなぎ茶づけ上…………… ¥2,100

一切井(うなぎ茶に変更可)…………… ¥1,400

お子様うなぎ…………… ¥1,000

●弁当・土産〈消費税8%〉

うなぎ弁当(特上)…………… ¥3,900

うなぎ弁当(上)…………… ¥3,400

うなぎ弁当(並)…………… ¥2,700

かば焼(土産用)…………… ¥3,000

※(要予約)のメニューにつきましては、混み合っておりまじましたら、お断りする場合がございます。ご了承ください。

■当店の売り(セールスポイント)

底引だまりの濃いタレでとことん焼く地焼きなので、他のうなぎ屋さんとは一線を画しています。それゆえ、「何だこれ!」と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、ご容赦ください。でも、2度我慢して下さい。3度めから痛み付きになることと思ひます。

<髭じいじ>

■席の予約について

席の予約は積極的に承るつもりですが、正月、ゴールデンウィーク、そして夏などの忙しい時にはお断りする場合がありますので、ご了承下さい。なお、2階の座敷の予約は5名様以上とさせていただきます。また、大勢様やお急ぎのお客様には料理の予約をお勧め致します。比較的早くお召し上がりになれます。