





うなぎ行田屋

1948年創業の「うなぎ行田屋」。

早稲田鶴巻町で開業し、雑司ヶ谷に移転、その後昭和40年代に浮間に店舗を構えた。

一年を通して柔らかい鰻を仕入れ、蒸さずに焼き上げる。初代から変わらぬ味を守り続けてきたというタレも絶品だ。また、鰻を引き立てるぬか漬は現店主の祖母の代から受け継がれてきたぬか床で熟成されたものだそうで、この味を好んで通うお客も多い。香ばしく食べ応えのある鰻を、ぜひじっくりと堪能していただきたい。

創業 : 1948年

定休日 : 月曜日

営業時間 : 店内営業 昼11:30-13:00L.O 夜16:00-19:00L.O
お持ち帰り 昼11:30-14:00 夜16:00-20:00

住所 : 東京都北区浮間4丁目10-21

電話番号 : 03-3966-9613