

鰻屋 梅鉢



歓送迎会コース料理

昭和初期創業のお茶屋「梅鉢」でうなぎ

梅鉢がある「ならまち元林院(がんにりん)」地区は明治初期から花街となり大正～昭和初期に最も栄えていた街。当時は置屋が16軒、芸妓200名以上と京都に比べても大きな花街。梅鉢は元林院が花街として全盛期だった昭和初期に芸舞妓が出入りするお茶屋として誕生しました。世代を越えて2025年7月「鰻屋 梅鉢」として生まれ変わりました。今もなお、静かな空気が流れる元林院の町並みの中で、鰻を味わいながら、かつての風情にふれていただけましたら幸いです。

江戸前の技を活かした地焼きうなぎ

江戸前うなぎ屋で腕を磨いた職人が地焼き鰻屋「梅鉢」を開業。しっかり蒸しをいれた江戸前うなぎ、「梅鉢」では蒸しを入れない地焼き。割り方は江戸前の背開きで、脂を落とすことなく、うなぎ本来の深い味に仕上げます。店内で割いた新鮮な鰻を炭火で焼き上げます。江戸前の技術を取り入れた地焼きの調理法でご提供。看板商品は、焼き立てのうなぎと薬味にも拘ったうなぎまぶし。様々な薬味と一緒に召し上がっていただけますし、出汁をかけてうなぎ茶にしてもお楽しみいただけます。梅鉢のうなぎに合わせた日本酒やワインをご用意しております。

ご宴会プラン

うざく・肝焼き・鰻白焼き(3切れ)
うまき・うなぎ重(6切れ)・お吸い物
香の物・甘味

※コース料理のみの場合は9,000円。

※飲み放題はご来店者様全員のご注文をお願いします。

¥12,000(税込)

【飲み放題メニュー(90分)】

瓶ビール・オレンジワイン・赤ワイン・
日本酒(榎羅・睡龍・YATAGARASU)
ノンアルコールビール
ノンアルコールスパークリング
奈良サイダー・大仏サイダー・オレンジジュース
リンゴジュース・ジンジャーエール・烏龍茶

鰻屋
梅鉢

住所: 奈良県奈良市元林院19番地
営業時間: 昼 11:00~14:45 最終入店 夜 17:00~19:00 最終入店
定休日: 水曜日
電話番号: 0742-94-4600



お部屋について

1階 離れ（貸切）

10名様～18名様



2階（貸切）

19名様～32名様



鰻
梅鉢

住所 所：奈良県奈良市元林院19番地
営業時間：昼 11:00～14:45 最終入店 夜 17:00～19:00 最終入店
定休日：水曜日
電話番号：0742-94-4600

