

うなぎ料理

## 栄玉亭（えいぎょくてい）

創業明治40年

伊賀人に100年愛された老舗の鰻屋



うなぎは油の美味しさがひきたつ腹開きの関西風。厳選した三河一色産のうなぎを樫炭で丁寧に焼き上げ、黒い照り色がしっかりしているのが特徴です。

皮はカリッと香ばしく、中はふっくらやわらかい極上の美味しさ。注文を受けてからうなぎを開いて調理にかかるといふこだわりと、創業以来毎日つぎ足して作る秘伝のタレが受け継がれ、いつでも出来たてが味わえます。

元は料理旅館だったため、どのお座敷からも美しい日本庭園が見え情緒豊か。井は彩色鮮やかな伊万里焼、お重は上品な輪島塗と器まで楽しめます。



上野天神祭の「鬼行列」が登場する祭町にあるお店



風情たっぷりのお座敷からは歴史の息吹を感じます。



## インフォメーション

うなぎ料理 栄玉亭(えいぎよくてい)

住所

三重県伊賀市上野相生町2815の2

アクセス

電車／伊賀鉄道「上野市駅」より徒歩約5分  
車／名阪国道「上野東IC」より約5分

営業時間

昼／11:30～14:00

夜／17:00～21:00

メニュー例

丼セット	2550円
丼定食	4400円
うなぎ重セット	4200円

宴会

約50名まで

座席数

座敷／6室

広間／1室

定休日

毎週水曜日

電話

0595-21-0241

駐車場

10台(中型バス可)

備考

出前承ります(旧上野市内)

7月、8月の土用の丑の日はお部屋のご予約を受け付けていません。

営業日や時間に変更になる場合があります。  
詳細は店舗や施設にお問い合わせください。

## アクセスマップ

[大きい地図を見る](#)