

※写真はイメージです。



柳川風

うなぎの蒲焼き (一尾)

関東風

うなぎの蒲焼き (一尾)



柳川風

うな重 (ハーフ)



関東風

うな重 (ハーフ)



柳川風

うな重



関東風

うな重



希少な国産鰻

「柳川風」と「関東風」から選べます。

柳川風
江口職人^{※1}

備長炭で余分な脂を落としながら焼き上げた、パリパリとした皮の食感が持ち味。

※1 福岡県柳川市にうなぎ問屋を構えるうなぎ職人

関東風
網正^{※2}

白焼き、蒸し焼き、網焼きの3つの工程が生み出す、トロリとした軟らかな口当たり。

※2 静岡県・大井川の伏流水で育ったうなぎを扱う食品製造業者

ご予約時に、どちらの焼き方か
お選び下さい。

ご予約
特典



うなぎ1点ご注文につき
ペットボトルのお茶1本
プレゼント

ご予約承り中

受渡し日

7/28 (水)
土用の
丑の日

ご注文
締切 7/24 (土)

0800-777-9977

ご予約

引換券

(お客様控え)

	品名	価格(税込)	ご予約数
柳川風	うなぎの蒲焼き	2,780円	個
	うな重 (ハーフ)	1,680円	個
	うな重	2,980円	個
関東風	うなぎの蒲焼き	2,780円	個
	うな重 (ハーフ)	1,680円	個
	うな重	2,980円	個
	合計	円	個

店側記入 ご予約受付日 / () □代済/□未代

お名前 _____ 様

お電話 _____

受取日 7/28 (水)
□午前 / □午後 時頃

担当者 _____

ご予約

店舗控え

備考

	品名	価格(税込)	ご予約数
柳川風	うなぎの蒲焼き	2,780円	個
	うな重 (ハーフ)	1,680円	個
	うな重	2,980円	個
関東風	うなぎの蒲焼き	2,780円	個
	うな重 (ハーフ)	1,680円	個
	うな重	2,980円	個
	合計	円	個

店側記入 ご予約受付日 / () □代済/□未代

お名前 _____ 様

住所 _____

お電話 _____

受取日 7/28 (水)
□午前 / □午後 時頃

担当者 _____

ご記入いただきました内容は、お引渡し確認以外に使用しません。