

うなぎのかばやき

蒲焼

土用丑の日
7月21日(火)

肉厚な魚勝の
蒲焼きをご賞味
ください。

毎度ありがとうございます。
国内産活鰻を熟練の技でさばき
特製のタレと備長炭でじっくりと焼き上
げた本格蒲焼です。
可能な限り安価にてご提供できるよう最
大の努力をいたしておりますが今回の入
荷も数量に限定がございます。
ご予約優先にて販売させていただきます。
お早めのご予約をお願いいたします。

店長 石島勝男

ご予約にて承ります

うなぎのかばやき

鰻の蒲焼: 3,000円/串(税別)

品名	当日販売価格	ご予約価格	御注文数	計(税別)
特上特大 タレ・山椒付き	3,300円/串 (税別)	3,000円/串 (税別)	串	円
炊き立て 富山県産コシカ	250g/1人前 200円(税別)		人前	円
予約締切日: 7月16日(木)			合計(税別)	円

お名前	様	お電話	
ご住所			
お渡し 日時	<input type="checkbox"/> 7/20(月)	午前の部 11:00~1:00	午後の部 3:00~6:00
	<input type="checkbox"/> 7/21(火)	_____ 時頃希望	_____ 時頃希望

ご注文は店頭、お電話、FAXにて承ります。

TEL FAX **042-773-0735**

かなや 魚勝

営業: 午前10時~午後7時
休日: 毎週月曜日
相模原市緑区橋本3-4-12 宮本ビル1-B