

残暑見舞い

8月30日(日)

うなぎのかばやき

蒲焼

毎度ありがとうございます。残暑見舞いと致しまして、皆様からご好評頂きました、魚勝自慢の国内産うなぎの蒲焼をご提供させていただきます。当店にて、備長炭と特製のタレでじっくりと焼き上げた肉厚の蒲焼です。数に限りがございますので、お早目のご予約をお願いします。

特上：3000円 (税別)

当日販売価格
3200円 (税別)

品名	価格	注文数	金額
うなぎの蒲焼 (大) (生)250g	予約 3000円	串	円
	当日 3200円		
炊き立て 1人前 250g こしひかり 200円	個	合計	円

お名前	様	お電話
ご住所		
お渡し時間	8月30日(日)	午前の部 11:30~1:00 時頃
		午後の部 3:00~5:00 時頃

予約締切日:8月27日(木)

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
営業時間:午前10時~午後7時