

うなぎのかばやき

# 蒲焼

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

土用丑の日  
7月28日(水)

肉厚な魚勝の  
蒲焼きをご賞味  
ください。

## 店頭実演販売

27・28日の2日間焼きます。

うなぎのかばやき

# 鰻の蒲焼: 3,240円/串(税込)

品名	当日販売価格	ご予約価格	御注文数	計
<b>特上特大</b> タレ・山椒付き	3,500円/串 (税込)	<b>3,240円/串</b> (税込)	串	円
<b>炊き立て 富山県産コシヒカ</b>	250g/1人前 216円(税込)		人前	円
<b>予約締切日: 7月24日(土)</b>			合計	円

お名前	様		お電話
ご住所			
お渡し日時	<input type="checkbox"/> 7/27(火)	午前の部 11:00~1:00	午後の部 3:00~6:00
	<input type="checkbox"/> 7/28(水)	_____ 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**

うなぎのかばやき 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