

うなぎのかばやき

蒲焼

土用丑の日
7月24日(水)

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。

国内産活うなぎ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魚勝
自慢の本格蒲焼です。

今年の土用丑日活うなぎ市場は世情につら
れ驚くべき値上がりと品不足に見舞われて
おります。

今年は開催を中止する予定でしたが、お客様
からのご要望も多く、今年限りの覚悟の上で
開催させていただく事になりました。

特に入荷数量は少なくなる予定ですので
お早めのご予約をお願いいたします。

店長 石島勝男

店頭実演販売

24日(水)のみの実演販売

うなぎのかばやき

鰻の蒲焼: 3,800円/串(税込)

品名	当日販売価格	ご予約価格	御注文数	計
特上特大 タレ・山椒付き	3,900円/串 (税込)	3,800円/串 (税込)	串	円
炊き立て 富山県産コシカ		250g/1人前 220円(税込)	人前	円
予約締切日: 7月19日(金)			合計	円

お名前	様	お電話	
ご住所			
お渡し 日時	7/24(水)	午前の部 11:00~1:00	午後の部 3:00~5:30
		_____ 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**



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