### 土用の丑の日 うなぎ蒲焼予約販売開始

紀州備長炭 きあげ醤油使用 愛知県産 うなぎの蒲焼

愛知県産のしらすうなぎを一年以上かけて育てています。おいしさの決め手は地下水、活け しめ、血抜きです。生のうなぎを裂いて串打ちし、紀州備長炭を使って白焼きをして蒸して から、当店にてきあげ醤油(二段仕込み)を使用した自家製のたれで焼き上げます。

通常 3800 円(税込)

うなぎ蒲焼(-尾) ご予約価格 3500 円(税込)

ご予約締め切り:7/20(水)

商品お渡し及び販売期間:7/22(金)~ 7/24(日)

		ご予約票 						
ľ	【 】店控え			お客様控え				
品名	金額	;_		品名	1	全額		
*		<u></u>		*		м		
*		н х		*		m		
合計金額			計金額			Ħ		
お名前		様 乂	3 前			椎		
TEL		ı ı	L					
お渡し日 お渡し時間 / :	受付者	i #3:	/	お波し時間	受付者	f		

#### 予約票(六本木店)

# 土用の丑の日 うなぎ蒲焼予約販売開始

きあげ醤油使用 紀州備長炭 うなぎの蒲焼 愛知県産

愛知県産のしらすうなぎを一年以上かけて育てています。おいしさの決め手は地下水、活け しめ、血抜きです。生のうなぎを裂いて串打ちし、紀州備長炭を使って白焼きをして蒸して から、当店にてきあげ醤油(二段仕込み)を使用した自家製のたれで焼き上げます。

通常 3800 円 (税込)

うなぎ蒲焼(-尾) ご予約価格 3500 円(税込)

ご予約締め切り:7/20(水)

商品お渡し及び販売期間:7/21(木)~ 7/24(日)

品名	金額	<b>一!</b>	5.2		金額	
*		н		*		F
#		P3 V		*		F
合計金額		P) #	合計金額			-
お名前		# i # i	お名前	•		
TEL		# X	TEL			
お波し時間 / お波し時間 :	受付者	<b>∃</b> !	お渡し日 /	お渡し時間	受付者	

#### 予約票(秋葉原店・虎ノ門店)

# 土用の丑の日 うなぎ蒲焼予約販売開始

紀州備長炭 きあげ醤油使用 愛知県産 うなぎの蒲焼

愛知県産のしらすうなぎを一年以上かけて育てています。おいしさの決め手は地下水、活け しめ、血抜きです。生のうなぎを裂いて串打ちし、紀州備長炭を使って白焼きをして蒸して から、当店にてきあげ醤油(二段仕込み)を使用した自家製のたれで焼き上げます。

通常 3800 円(税込)

うなぎ蒲焼(一尾) ご予約価格 3500円(税込)

ご予約締め切り:7/20(水)

商品お渡し及び販売期間:7/21(木)~ 7/23(土)

		3€ tripki	* *				
【 】店控え			お客様控え				
品名 金額		:I	品名		金額		
*		н		*			
*		m x		*			
合計金額		1	合計金額				
5名前		円幣にない。	お名前	•			
TEL		# X	TEL				
お波し時間 /	受付者:		お渡し日 /	お渡し時間	受付者		