

予約票 (本店・立川店・ファンタス店)

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。

うなぎ蒲焼(一尾) 通常3800円(税込) 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

【 】店控え			お客様控え		
品名	金額		品名	金額	
	円			円	
	円			円	
合計金額	円		合計金額	円	
お名前			お名前		
TEL			TEL		
お渡し日	お渡し時間	受付者	お渡し日	お渡し時間	受付者
/	:		/	:	

予約票 (六本木店)

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。

うなぎ蒲焼(一尾) 通常3800円(税込) 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)

ご予約票

【 】店控え			お客様控え		
品名	金額		品名	金額	
	円			円	
	円			円	
合計金額	円		合計金額	円	
お名前			お名前		
TEL			TEL		
お渡し日	お渡し時間	受付者	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。

うなぎ蒲焼(一尾) 通常3800円(税込) 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)

ご予約票

【 】店控え			お客様控え		
品名	金額		品名	金額	
	円			円	
	円			円	
合計金額	円		合計金額	円	
お名前			お名前		
TEL			TEL		
お渡し日	お渡し時間	受付者	お渡し日	お渡し時間	受付者
/	:		/	:	