

今年は7月28日(金)・29日(土)・30日(日)が
土用丑の日

うな重

ご予約承ります



九州産“活”うなぎ使用

炭火焼 駒ヶ岳木炭使用 仕上げ



暑い夏を乗り切る極上の味覚。ふうわりと身乗りのよい
国産の活うなぎを炭火を使ってじっくりと焼き上げました。

鰻の旨さを損なわぬようタレにも一工夫。
ホクホクと味わえばスタミナ切れの憂いなし。



※写真の容器はイメージです

販売日程

7月28日(金)・29日(土)
30日(日) **3日間(数量限定)**

お引取場所

しゅん か

四季海鮮
お届け料理厨房

旬花

うな重 鰻一尾使用 **3,800円** (税込)

2個以上 ご注文の方は
配達も承りますのでご相談ください。

函館市亀田町1-10
11:00~18:00まで
お問い合わせ TEL (0138)
43-5677
FAX: 43-5655



ご予約お申込書

ご予約数量

個

ご予約日 希望日時・方法をお選びください

7月 28日・29日・30日

お受取り方法 お引取・お届け

*お届けの場合はご希望時間より30分程度前後致します。

ご希望時間 時

お名前

ご住所

ご連絡先
電話番号