

「スタミナよりも、贅沢を。」

夏バテ対策にとどまらない、味わうごちそう。

炭火焼きでふっくら仕上げた鰻と、職人仕込みの秘伝ダレ。

特別な食事シーンに選ばれる、和の一膳。

九州産「活」うなぎ  
炭火焼 駒ヶ岳木炭使用 仕上げ

250g前後 使用

今年の土用丑の日は  
一の丑 7月19日 土  
二の丑 7月31日 木

うなぎ 北海道産 ゆめぴりか使用

4,000円 (税込)

もうお試し顶けましたか?  
通常弁当のお申し込みにご注文サイト開設中



<https://shunka.jp/otodoke/>

販売  
日程

7月18日 金・19日 土  
7月30日 水・31日 木

4日間 (数量限定)

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。

お引取場所 / 時間

函館市亀田町1-10

11:00~  
18:00まで

四季海鮮旬花  
お届け料理厨房

お問い合わせ ☎ (0138) 43-5677



ホームページ <https://shunka.jp/>  
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

お受取り方法

\*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

7月 18日・19日  
7月 30日・31日

お引取・お届け

時

■お名前

■ご住所

■ご連絡先  
電話番号